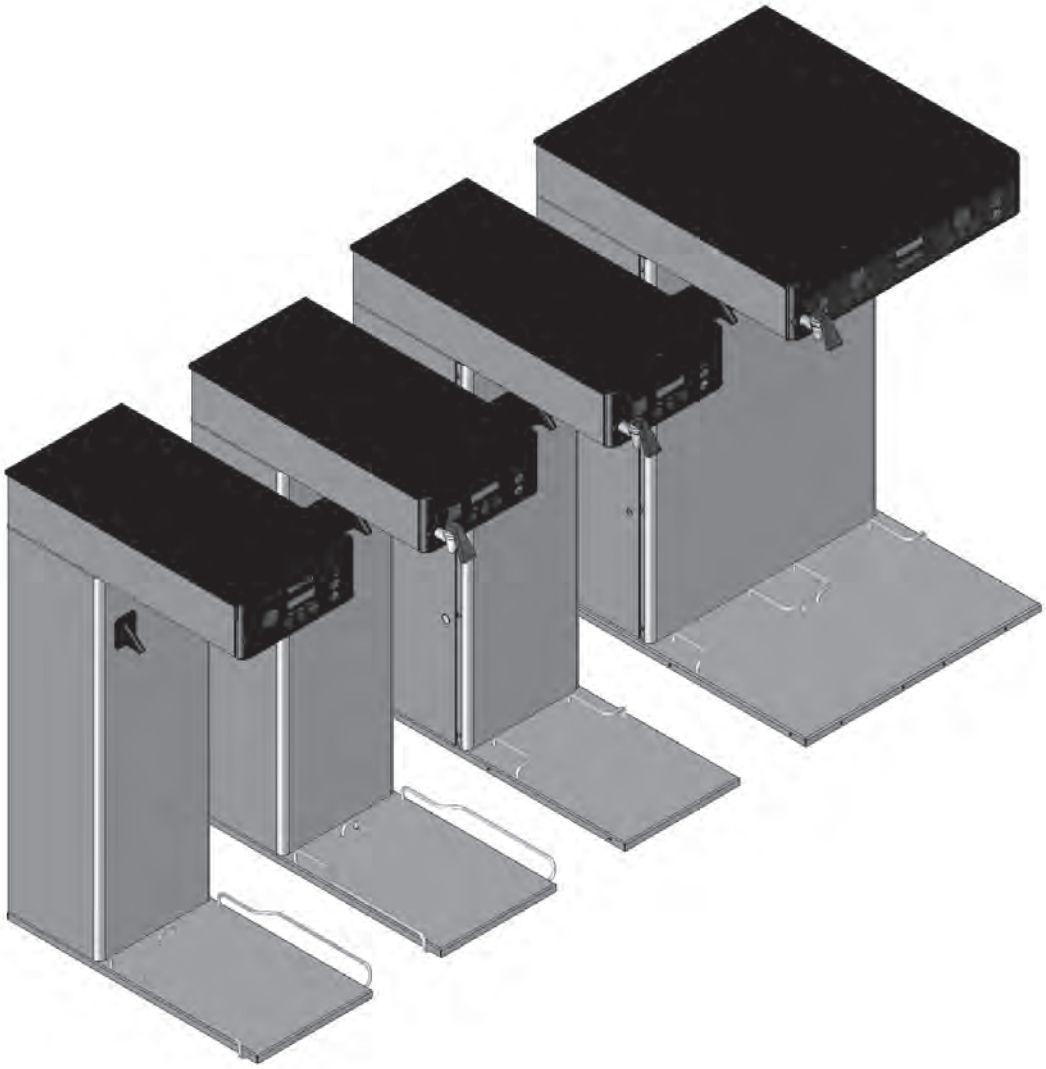
BUNN®

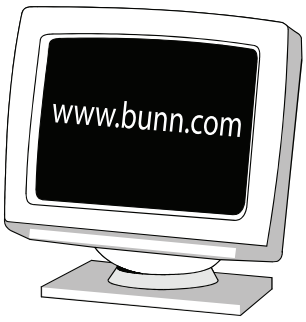
ITB/ITCB
ITCB-DV HV
ITCB TWIN HV
Infusion Series®



INSTALLATION & OPERATING GUIDE

BUNN-O-MATIC CORPORATION OF CANADA

280 INDUSTRIAL PARKWAY S.,
AURORA, ONTARIO, L4G 3T9
PHONE: (905) 841-2866 FAX: (905) 263-2256



To ensure you have the latest revision of the Operating Manual, or to view the Illustrated Parts Catalog, Programming Manual, or Service Manual, please visit the Bunn-O-Matic website, at www.bunn.com. This is absolutely FREE, and the quickest way to obtain the latest catalog and manual updates. For Technical Service, contact Bunn-O-Matic Corporation at 1-800-286-6070.

36748.7003C 12/12 ©2010 Bunn-O-Matic Corporation

BUNN-O-MATIC COMMERCIAL PRODUCT WARRANTY

Bunn-O-Matic Corporation of Canada ("Bunn") warrants equipment manufactured by it as follows:

1) Airpots, thermal carafes, decanters, GPR servers, iced tea/coffee dispensers, MCP/MCA pod brewers thermal servers and Thermofresh servers (mechanical and digital) - 1 year parts and 1 year labour.
2) All other equipment - 2 years parts and 1 year labour plus added warranties as specified below:
   a) Electronic circuit and/or control boards - parts and labour for 3 years.
   b) Compressors on refrigeration equipment - 5 years parts and 1 year labour.
   c) Grinding burrs on coffee grinding equipment to grind coffee to meet original factory screen sieve analysis - parts and labour for 4 years or 40,000 pounds of coffee, whichever comes first.

These warranty periods run from the date of installation. Bunn warrants that the equipment manufactured by it will be commercially free of defects in material and workmanship existing at the time of manufacture and appearing within the applicable warranty period. This warranty does not apply to any equipment, component or part that was not manufactured by Bunn or that, in Bunn's judgement, has been affected by misuse, neglect, alteration, improper installation or operation, improper maintenance or repair, non periodic cleaning and descaling, equipment failures related to poor water quality, damage or casualty. In addition, the warranty does not apply to replacement of items subject to normal use including but not limited to user replaceable parts such as seals and gaskets. This warranty is conditioned on the Buyer 1) giving Bunn prompt notice of any claim to be made under this warranty by telephone at (905) 841-2866 or by writing to 280 Industrial Parkway South, Aurora, Ontario, L4G 3T9. 2) if requested by Bunn, shipping the defective equipment prepaid to an authorized Bunn service location; and 3) receiving prior authorization from Bunn that the defective equipment is under warranty.

THE FOREGOING WARRANTY IS EXCLUSIVE AND IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, CONDITION, WRITTEN OR ORAL, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTY OF EITHER MERCHANTABILITY, MERCHANTABLE QUALITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. The agents, dealers or employees of Bunn are not authorized to make modifications to this warranty or to make additional warranties that are binding on Bunn. Accordingly, statements by such individuals, whether oral or written, do not constitute warranties and should not be relied upon.

If Bunn determines in its sole discretion that the defective equipment is covered by warranty, Bunn, at its exclusive option while the equipment is under warranty, shall either 1) provide at no charge replacement parts and/or labour (during the applicable parts and labour warranty periods specified above) to repair the defective components, provided that this repair is done by a Bunn Authorized Service Representative; or 2) shall replace the equipment or refund the purchase price for the equipment.

THE BUYER'S REMEDY AGAINST BUNN FOR THE BREACH OF ANY OBLIGATION ARISING OUT OF THE SALE OF THIS EQUIPMENT, WHETHER DERIVED FROM WARRANTY OR OTHERWISE, SHALL BE LIMITED, AT BUNN'S SOLE OPTION AS SPECIFIED HEREIN, TO REPAIR, REPLACEMENT OR REFUND.

In no event shall Bunn be liable for any other damage or loss, including, but not limited to, lost profits, lost sales, loss of use of equipment, claims of Buyer's customers, cost of capital, cost of down time, cost of substitute equipment, facilities or services, or any other special, incidental, consequential or punitive damages.

RETURN POLICY

CONTACT PLANT FOR RETURN MATERIAL AUTHORIZATION. ALL RETURNS MUST BE AUTHORIZED BY BUNN-O-MATIC AND ARE SUBJECT TO A RETURN CHARGE.

392, AutoPOD, AXIOM, BrewLOGIC, BrewMETER, Brew Better Not Bitter, BrewWISE, BrewWIZARD, BUNN Espress, BUNN Family Gourmet, BUNN Gourmet, BUNN Pour-O-Matic, BUNN, BUNN with the stylized red line, BUNNlink, Bunn-OMatic, Bunn-O-Matic, BUNNserve, BUNNSERVE with the stylized wrench design, Cool Froth, DBC, Dr. Brew stylized Dr. design, Dual, Easy Pour, EasyClear, EasyGard, FlavorGard, Gourmet Ice, Gourmet Juice, High Intensity, iMIX, Infusion Series, Intellisteam, My Café, Phase Brew, PowerLogic, Quality Beverage Equipment Worldwide, Respect Earth, Respect Earth with the stylized leaf and coffee cherry design, Safety-Fresh, savemycoffee.com, Scale-Pro, Silver Series, Single, Smart Funnel, Smart Hopper, SmartWAVE, Soft Heat, SplashGard, The Mark of Quality in Beverage Equipment Worldwide, ThermoFresh, Titan, trifecta, Velocity Brew, A Partner You Can Count On, Air Brew, Air Infusion, Beverage Bar Creator, Beverage Profit Calculator, Brew better, not bitter., BUNNSource, Coffee At Its Best, Cyclonic Heating System, Daypart, Digital Brewer Control, Nothing Brews Like a BUNN, Pouring Profits, Signature Series, Tea At Its Best, The Horizontal Red Line, Ultra are either trademarks or registered trademarks of Bunn-O-Matic Corporation.

INTRODUCTION

ITB

This equipment will brew tea into an awaiting dispenser or reservoir.

The ITB uses recipe settings to brew tea. It has an LCD for digital readout and programming. The user is able to select regular or quick brew for tea programming. Other features include Pre-Infusion and Pulse Brew, quick and standard brew, Energy Savings mode, BUNNLink compatible, Freshness Timer, Sanitation Alert, and brew counters. Available in low profile, dual dilution and sweetener models.

ITCB-DV/ITCB-DV HV

This equipment will brew either tea or coffee into an awaiting dispenser or reservoir. It can be easily configured for 120V or 120/208V-120/240V (Refer to data plate for specific ratings). The brewer may have an auxiliary hot water faucet that can be mounted on the front, left or right side.

ITCB HV TWIN

This equipment will brew either tea or coffee into an awaiting dispenser or reservoir in either the left or right side brewing station. The brewer may have an auxiliary hot water faucet that can be mounted on the front, left or right side.

This equipment is only for indoor use on a sturdy counter or shelf.

The Infusion Series combines BrewWISE, CDBC and Tea Brewers into one. ITCB is able to brew both tea and coffee with recipe settings. It has an LCD for digital readout and programming along with the Smart Funnel options for coffee. The user is able to select regular or quick brew for tea programming. Other features include: Pre-Infusion, Pulse Brew, quick and standard brew, and BrewWISE, Energy Savings mode, BUNNLink compatible, Smart Reader compatible, Freshness Timer, Sanitation Alert, and sweetener with low product detection.

CONTENTS

Warranty 2
Introduction 3
User Notices 4
Electrical Requirements (ITB/ITCB-DV) 5
Electrical Requirements (ITCB-DV HV/TWIN) 6
Plumbing Requirements/Optional Sweetener 7
Operating Controls 8
Initial Set-Up 9
Tea Brewing 10
Coffee Brewing 10
Cleaning/Tank Drain 11
Sanitizing Optional Sweetener 12
Programming 13

ITB ..... 120V Infusion Tea Brewer
ITB-DD ..... Dual Dilution
ITB-LP ..... Low Profile Machine
ITCB-DV ..... Dual Voltage
ITCB-DV HV ..... Dual Voltage High Volume
ITCB-C-DV ..... Dual Voltage Brewer for Canada
ITCBA ..... 230 Volt Brewer
ITCBB ..... 200 Volt Brewer
TWIN ..... 2 Brew Stations

USER NOTICES

Carefully read and follow all notices in this manual and on the equipment. All labels on the equipment should be kept in good condition. Replace any unreadable or damaged labels.

This equipment must be installed to comply with Canadian Plumbing Codes and applicable health and safety regulations. For models installed outside Canada, comply with the applicable Plumbing /Sanitation Code.
Cet équipement doit être installé conformément au code Canadien de plomberie et aux règlements de santé et de sécurité qui s' appliquent. Les modèles destinés à être installés ailleurs qu'au Canada doivent respecter les codes de plomberie et d'hygiène de la localité.

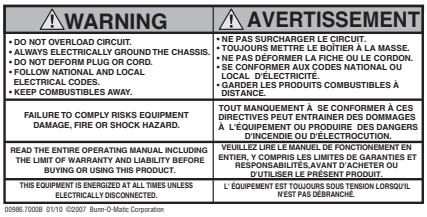
#00656.7000

#00824.0002

WARNING / AVERTISSEMENT
DISCARD DECANTER IF:
• CRACKED
• SCRATCHED
• BOILED DRY
• HEATED WHEN EMPTY
• USED ON HIGH FLAME OR EXPOSED ELECTRIC ELEMENTS
FUNNEL CONTENTS ARE HOT
LE CONTENU DE L'ENTONNOIR EST CHAUD
JETER LA CARAFE :
• SI ELLE EST FISSURÉE
• SI ELLE EST RAYÉE
• SI ON A LAISSÉ DE L'EAU S'ÉVAPORER PAR ÉBULLITION
• SI ELLE A ÉTÉ CHAUFFÉE À VIDE
• SI ELLE A ÉTÉ UTILISÉE SUR UNE FLAMME VIVE OU SUR DES ÉLÉMENTS ÉLECTRIQUES DÉCOUVERTS
READ THE ENTIRE OPERATING MANUAL BEFORE USING THIS PRODUCT.
FAILURE TO COMPLY RISKS INJURY.
VEUILLEZ LIRE LE MANUEL D'EMPLOI AVANT D'UTILISER CE PRODUIT.
L'INOBSERVATION DE CES CONSEILS PEUT ENTRAINER DES RISQUES DE BLESSURE.
PN: 00658.7000G 02/10 © 1983 BUNN-O-MATIC CORPORATION OF CANADA

#00658.7000

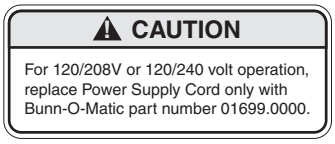
#00824.0001
(CE ONLY)


WARNING
AVERTISSEMENT
• DO NOT OVERLOAD CIRCUIT.
• ALWAYS ELECTRICALLY GROUND THE CHASSIS.
• DO NOT DEFORM PLUG OR CORD.
• FOLLOW NATIONAL AND LOCAL ELECTRICAL CODES.
• KEEP COMBUSTIBLES AWAY.
• NE PAS SURCHARGER LE CIRCUIT.
• TOUJOURS METTRE LE BOÎTIER À LA MASSE.
• NE PAS DÉFORMER LA FICHE OU LE CORDON.
• SE CONFORMER AUX CODES NATIONAL OU LOCAL D'ÉLECTRICITÉ.
• GARDER LES PRODUITS COMBUSTIBLES À DISTANCE.
FAILURE TO COMPLY RISKS EQUIPMENT DAMAGE, FIRE OR SHOCK HAZARD.
TOUT MANQUEMENT À SE CONFORMER À CES DIRECTIVES PEUT ENTRAINER DES DOMMAGES À L'ÉQUIPEMENT OU PRODUIRE DES DANGERS D'INCENDIE OU D'ÉLECTROCUTION.
READ THE ENTIRE OPERATING MANUAL INCLUDING THE LIMIT OF WARRANTY AND LIABILITY BEFORE BUYING OR USING THIS PRODUCT.
VEUILLEZ LIRE LE MANUEL DE FONCTIONEMENT EN ENTIER, Y COMPRIS LES LIMITES DE GARANTIES ET RESPONSABILITÉS,AVANT D'ACHETER OU D'UTILISER LE PRÉSENT PRODUIT.
THIS EQUIPMENT IS ENERGIZED AT ALL TIMES UNLESS ELECTRICALLY DISCONNECTED.
L' ÉQUIPEMENT EST TOUJOURS SOUS TENSION LORSQU'IL N'EST PAS DÉBRANCHÉ.
00986.7000B 01/10 ©2007 Bunn-O-Matic Corporation

#00986.7000 ITCB

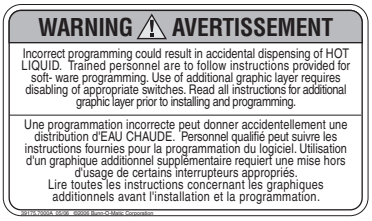
WARNING AVERTISSEMENT
To reduce the risk of electric shock, do not remove or open cover. No user-serviceable parts inside. Authorized service personnel only. Disconnect power before servicing.
Afin d'éviter un risque d'électrocution, ne pas ouvrir ou enlever le panneau. Aucune pièce utile pour l'opérateur à l'intérieur. Seulement le personnel autorisé peut effectuer les réparations. Débrancher de la source de courant avant d'effectuer une réparation.

#37881.7000

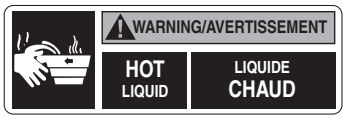


#34072.0000 ITCB

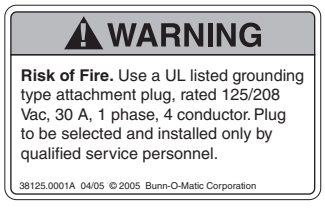
#03408.7002


WARNING AVERTISSEMENT
Incorrect programming could result in accidental dispensing of HOT LIQUID. Trained personnel are to follow instructions provided for soft- ware programming. Use of additional graphic layer requires disabling of appropriate switches. Read all instructions for additional graphic layer prior to installing and programming.
Une programmation incorrecte peut donner accidentellement une distribution d'EAU CHAUDE. Personnel qualifié peut suivre les instructions fournies pour la programmation du logiciel. Utilisation d'un graphique additionnel supplémentaire requiert une mise hors d'usage de certains interrupteurs appropriés.
Lire toutes les instructions concernant les graphiques additionnels avant l'installation et la programmation.
39175.7000A 05/05 ©2005 Bunn-O-Matic Corporation

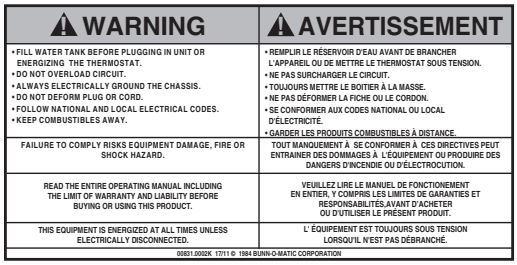
#39175.7000



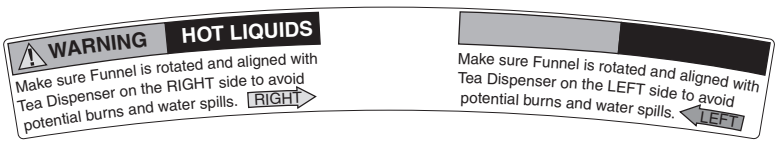
#03409.7002


WARNING
Risk of Fire. Use a UL listed grounding type attachment plug, rated 125/208 Vac, 30 A, 1 phase, 4 conductor. Plug to be selected and installed only by qualified service personnel.
38125.0001A 04/05 © 2005 Bunn-O-Matic Corporation

#38125.0000 TWIN


WARNING AVERTISSEMENT
• FILL WATER TANK BEFORE PLUGGING IN UNIT OR ENERGIZING THE THERMOSTAT.
• DO NOT OVERLOAD CIRCUIT.
• ALWAYS ELECTRICALLY GROUND THE CHASSIS.
• DO NOT DEFORM PLUG OR CORD.
• FOLLOW NATIONAL AND LOCAL ELECTRICAL CODES.
• KEEP COMBUSTIBLES AWAY.
• REMPLIR LE RÉSERVOIR D'EAU AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL OU DE METTRE LE THERMOSTAT SOUS TENSION.
• NE PAS SURCHARGER LE CIRCUIT.
• TOUJOURS METTRE LE BOITIER À LA MASSE.
• NE PAS DÉFORMER LA FICHE OU LE CORDON.
• SE CONFORMER AUX CODES NATIONAL OU LOCAL D'ÉLECTRICITÉ.
• GARDER LES PRODUITS COMBUSTIBLES À DISTANCE.
FAILURE TO COMPLY RISKS EQUIPMENT DAMAGE, FIRE OR SHOCK HAZARD.
TOUT MANQUEMENT À SE CONFORMER À CES DIRECTIVES PEUT ENTRAINER DES DOMMAGES À L'ÉQUIPEMENT OU PRODUIRE DES DANGERS D'INCENDIE OU D'ÉLECTROCUTION.
READ THE ENTIRE OPERATING MANUAL INCLUDING THE LIMIT OF WARRANTY AND LIABILITY BEFORE BUYING OR USING THIS PRODUCT.
VEUILLEZ LIRE LE MANUEL DE FONCTIONEMENT EN ENTIER, Y COMPRIS LES LIMITES DE GARANTIES ET RESPONSABILITÉS,AVANT D'ACHETER OU D'UTILISER LE PRÉSENT PRODUIT.
THIS EQUIPMENT IS ENERGIZED AT ALL TIMES UNLESS ELECTRICALLY DISCONNECTED.
L' ÉQUIPEMENT EST TOUJOURS SOUS TENSION LORSQU'IL N'EST PAS DÉBRANCHÉ.
00831.0002K 17/11 © 1984 BUNN-O-MATIC CORPORATION

#00831.0002 ITB


WARNING HOT LIQUIDS
Make sure Funnel is rotated and aligned with Tea Dispenser on the RIGHT side to avoid potential burns and water spills. RIGHT
Make sure Funnel is rotated and aligned with Tea Dispenser on the LEFT side to avoid potential burns and water spills. LEFT

#41995.0000 ITB DD

ELECTRICAL REQUIREMENTS ITB & ITCB-DV

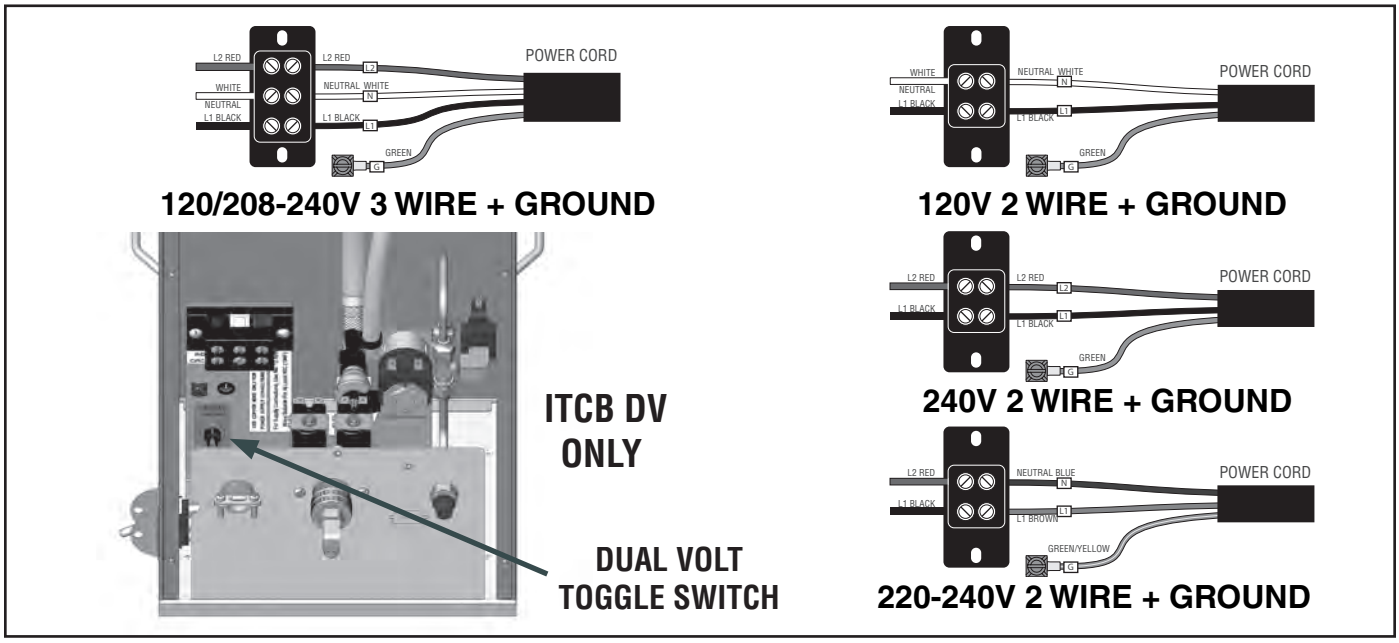
Refer to Data Plate on the Brewer, and local/national electrical codes to determine circuit requirements.

"Optional Field Wiring ratings are located on the machine near the dataplate."

WARNING - The brewer must be disconnected from the power source until specified.

WARNING - The power cord must be CSA Listed, Flexible Cord Type SO, SJO, SJTO, HSJO or SJOW, Rated 90° C, and the attachment plug cap must be UL Listed, in order to avoid a hazard. The Power Supply Cord must be at least 3 feet long and maximum 6 feet long (measured from Strain Relief to end of the Attachment Plug Cap).

ITB - 120V models require 2-wire, grounded service rated 120 volts AC, 15 amp, single phase, 60Hz.



ELECTRICAL HOOK-UP (All Models)

CAUTION – Improper electrical installation will damage electronic components. Damage caused by incorrect electrical connections is not covered by warranty.

1. An electrician must provide electrical service.
2. Determine the available on-site electrical service.
3. (Steps 3 & 9 apply to DV models only) Select the desired unit voltage based on the available on-site electrical service.
4. Using a voltmeter, check the voltage and color coding of each conductor at the electrical source.
5. Remove the back panel to gain access to the terminal block.
6. Feed the power cord through the strain relief and connect it to the terminal block(s).
7. Connect the power cord to the terminal block as shown.
8. Before proceeding, verify the voltage at the field wiring terminal block.
9. Set voltage switch to the appropriate position and replace the access panel.
10. If plumbing is to be hooked up later be sure the brewer is disconnected from the power source. If plumbing has been hooked up, the brewer is ready for Initial Set-Up.

ELECTRICAL REQUIREMENTS ITCB-DV HV & TWIN

Refer to Data Plate on the Brewer, and local/national electrical codes to determine circuit requirements.

"Optional Field Wiring ratings are located on the machine near the dataplate."

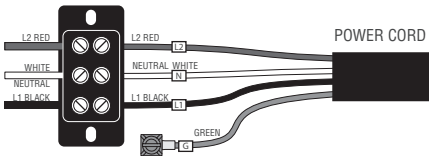
WARNING - The brewer must be disconnected from the power source until specified.

WARNING - The power cord must be CSA Listed, Flexible Cord Type SO, SJO, SJTO, HSJO or SJOW, Rated 90° C, and the attachment plug cap must be UL Listed, in order to avoid a hazard. The Power Supply Cord must be at least 3 feet long and maximum 6 feet long (measured from Strain Relief to end of the Attachment Plug Cap).

ITCB HV TWIN - requires 3-wire, grounded service rated 120/208-240 volts AC, 30 amp, single phase, 60Hz.

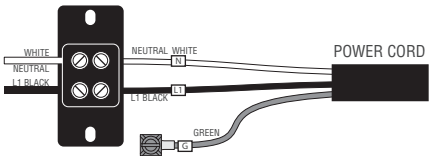
ITCB-DV HV - 120V models require 2-wire, grounded service rated 120 volts AC, 15 amp, single phase, 60Hz. or 3-wire, grounded service rated 120/208-240 volts AC, 20 amp, single phase, 60Hz.

ITCB-DV HV & TWIN

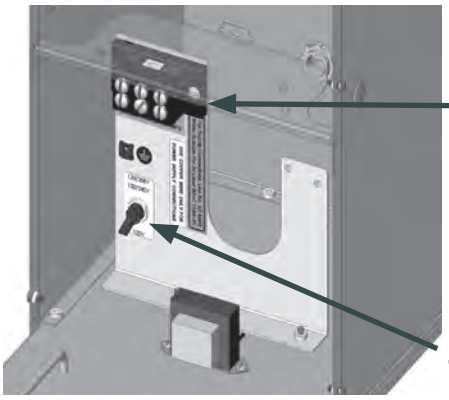


120/208-240V 3 WIRE + GROUND

ITCB-DV HV ONLY



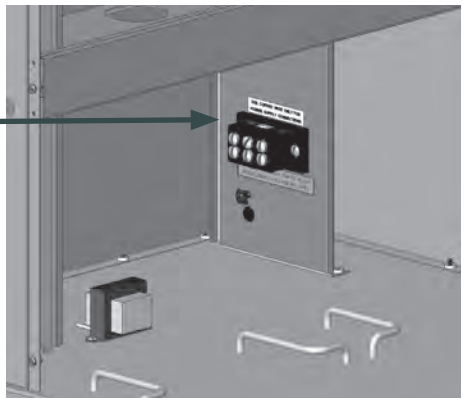
120V 2 WIRE + GROUND



Terminal Block

DUAL VOLT TOGGLE SWITCH

ITCB-DV HV



ITCB-DV HV TWIN

ELECTRICAL HOOK-UP (All Models)

CAUTION – Improper electrical installation will damage electronic components. Damage caused by incorrect electrical connections is not covered by warranty.

1. An electrician must provide electrical service.
2. Determine the available on-site electrical service.
3. (Steps 3 & 9 apply to DV models only) Select the desired unit voltage based on the available on-site electrical service.
4. Using a voltmeter, check the voltage and color coding of each conductor at the electrical source.
5. Remove the front panel to gain access to the terminal block.
6. Feed the power cord through the strain relief and connect it to the terminal block.
7. Connect the power cord to the terminal block as shown.
8. Before proceeding, verify the voltage at the field wiring terminal block.
9. Set voltage switch to the appropriate position and replace the access panel.
10. If plumbing is to be hooked up later be sure the brewer is disconnected from the power source. If plumbing has been hooked up, the brewer is ready for Initial Set-Up.

CE Requirements:

- This appliance must be installed in locations where it can be overseen by trained personnel.
- For proper operation, this appliance must be installed where the temperature is between 5°C to 35°C.
- Appliance shall not be tilted more than 10° for safe operation.
- An electrician must provide electrical service as specified in conformance with all local and national codes.
- This appliance must not be cleaned by water jet.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given instructions concerning use of this appliance by a person responsible for its safety.
- Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- If the power cord is ever damaged, it must be replaced by the manufacturer or authorized service personnel with a special cord available from the manufacturer or its authorized service personnel in order to avoid a hazard.

PLUMBING REQUIREMENTS

These brewers must be connected to a cold water system with operating pressure between 20 and 90 psi (138 and 620 kPa) from a 1/2˝ or larger supply line. A shut-off valve should be installed in the line before the brewer. Install a regulator in the line when pressure is greater than 90 psi (620 kPa) to reduce it to 50 psi (345 kPa). The water inlet fitting is .75-11.5 NH (HOSE THREAD). For convenience an elbow adaptor is provided to convert to a 1/4˝ flare fitting (3/8˝ flare on Twins). Bunn-O-Matic does not recommend the use of a reverse-osmosis or deionized water supply to this equipment. **REQUIRED: 1.25 gpm (4.73 lpm) flow rate from water supply line.**

NOTE - Bunn-O-Matic recommends 3⁄8" copper tubing for all installations from the 1⁄2" water supply line. A tight coil of tubing in the water line will facilitate moving the brewer to clean the counter top. Bunn-O-Matic does not recommend the use of a saddle valve to install the brewer. The size and shape of the hole made in the supply line by this type of device may restrict water flow.

This equipment must be installed to comply with the National Plumbing Code of Canada and the Canadian Food Inspection Agency. For models installed outside Canada, you must comply with the applicable Plumbing/Sanitation Code for your area.

Plumbing Hook-Up

1. Remove the shipping cap from the fitting on the rear of the brewer.
2. **STANDARD MODELS:** Securely attach adaptor elbow assembly to the .75-11.5 NH (HOSE THREAD) fitting at the rear of the brewer.

TWIN MODELS: Securely attach the tube assembly (supplied in parts box) to water supply line. Securely attach the elbow assembly to the .75-11.5 NH (HOSE THREAD) fittings at the rear of the brewer. Connect the tube assembly to the elbows.

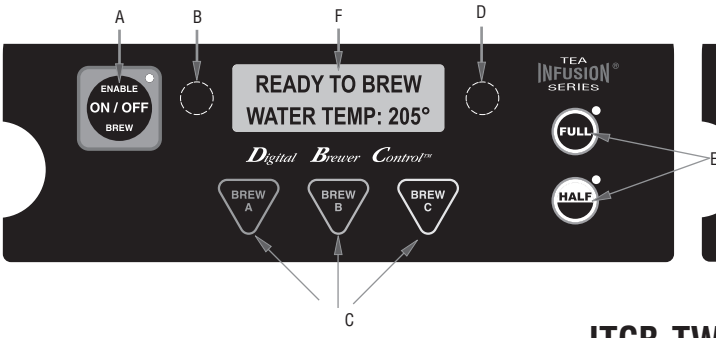
3. Flush the water line and Securely attach it to the adaptor elbow.
4. Turn on the water supply.

OPTIONAL SWEETENER

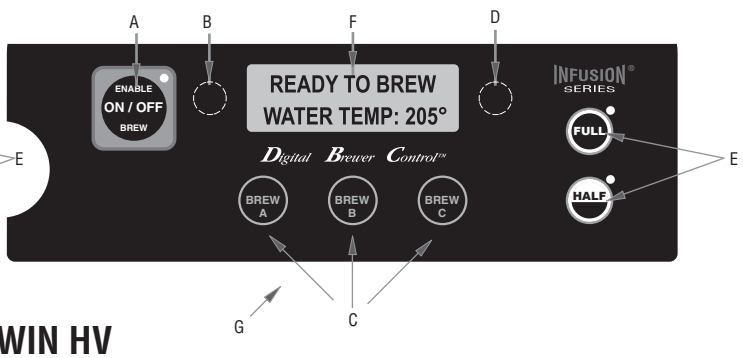
Connect sweetener line to fitting on back of brewer labeled "SWEETENER".
NOTE: Operating range for sweetener is 25-60psi, 35psi recommended.

OPERATING CONTROLS

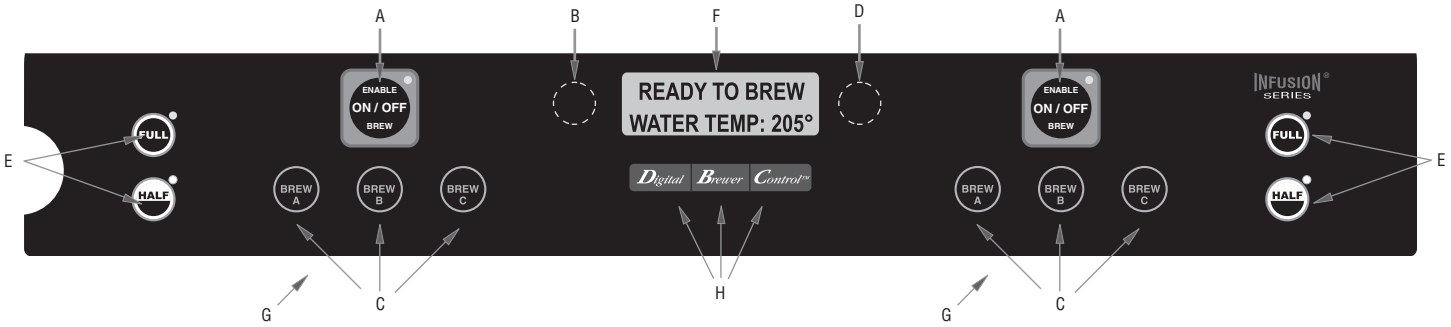
ITB



ITCB-DV & HV



ITCB-TWIN HV



A. ENABLE BREW (ON/OFF) SWITCH

Pressing the ENABLE BREW (ON/OFF) switch pad will alternately turn the brewer on and off. Pressing this pad during the brew cycle will interrupt the brew cycle, stopping the flow of water. Pressing this pad during programming of the brewer will exit the setup and return to the main screen.

B. PROGRAMMING (left)

This hidden pad can be used to scroll backwards through the function list while in programming mode.

C. BREW (A,B,C) and FUNCTION

When the ENABLE BREW is ON and the brewer is on the main screen (not in programming mode), momentarily pressing and releasing this pad will begin a brew cycle. These are also used to program the brewer when in the programming mode.

D. PROGRAMMING (right)

Pressing and holding this pad allows entry into the programming menus. Pressing and releasing the pad steps through each function screen while in the programming mode.

E. BATCH SELECTOR PADS

Pressing the pad corresponding to the Half or Full batch selects the amount of product to be brewed. Pressing a different pad after a brew cycle has been initiated does not change the brew batch in progress. Light indicates the selected batch to brew. Also used in programming to adjust settings on both batch sizes.

F. FUNCTION SCREEN

This is the display which shows the various functions of the brewer and allows the programming to be accomplished.

G. FUNNEL SENSING COIL (ITCB ONLY)

This is used to "receive" information from the Smart Funnel handle, recipe cards, and ad cards.

H. FUNCTION SCREEN SWITCHES

Digital: This is used to select options (NO/-) that appear on the display during programming.
Brewer: This is used to select options (DONE) that appear on the display during programming.
Control: This is used to select options (YES/+) that appear on the display during programming.

INITIAL SET-UP

1. Insert an empty funnel into the funnel rails.
2. Place an empty server under the funnel.
3. Connect the brewer to the power source. Make sure the ON/OFF switch is ON (LED will be lit).
4. Water will flow into the tank and stop when the tank is filled to its capacity. Display will show **PLEASE WAIT…TANK FILLING** until tank is filled with water.
5. Wait approximately twenty minutes for the water in the tank to heat to the proper temperature. Display will show **READY TO BREW…WATER TEMP: 205°** when tank is at operating temperature. Some water will drip from the funnel during this time; this is due to expansion and should not occur thereafter.
6. **MODELS w/FAUCET:** Place a small container beneath the faucet and open the faucet handle. Release it when you hear the tank refilling.
7. Water volumes and flow settings have been preset at the factory. Refer to the Programming Manual should the volume need to be increased or decreased.
8. The brewer is now ready for use in accordance with the instructions for Tea Brewing and Coffee Brewing.

Brew water temperature is factory set at 205° F (96.1° C) Areas of high altitude will require lowering this temperature to prevent boiling. This chart should be used as a guide when readjusting the brew water temperature.

Altitude (Feet)	Boiling point of water ° F	° C	Recommended water temperature ° F	° C
-1000	213.8	101.0	200	93.3
-500	212.9	100.5	200	93.3
0	212.0	100.0	200	93.3
500	211.1	99.5	200	93.3
1000	210.2	99.0	200	93.3
1500	209.3	98.5	200	93.3
2000	208.4	98.0	200	93.3
2500	207.4	97.4	200	93.3
3000	206.5	96.9	199	92.8
3500	205.6	96.4	198	92.2
4000	204.7	95.9	197	91.7
4500	203.8	95.4	196	91.1
5000	202.9	94.9	195	90.6
5500	201.9	94.4	195	90.6
6000	201.0	93.9	194	90.0
6500	200.1	93.4	193	89.4
7000	199.2	92.9	192	88.9
7500	198.3	92.4	191	88.3
8000	197.4	91.9	190	87.8
8500	196.5	91.4	189	87.2
9000	195.5	90.8	188	86.7
9500	194.6	90.3	187	86.1
10000	193.7	89.8	186	85.6

VIEWING ASSIGNED RECIPES

1. Make sure the ON/OFF switch is OFF (LED will not be lit).
2. Press and hold BREW A. The display will show the name of the recipe assigned to Brew A along with SWITCH NOT ON. This is to indicate that a brew cannot be initiated while the ON/OFF switch is OFF.
3. Repeat for BREW B and BREW C.
4. (Twins only) Repeat steps 1 -3 for other side.
5 Make sure the "ENABLE BREW ON/OFF" switch is OFF. To view the asset number of the machine, press and hold the left hidden button until the display reads: **ANXXXXXX…ASSET NUMBER**. Release the left hidden button.
6. After a 5 second delay, the display will read: **ITCBXXXXXXX**. This is the serial number of the machine.

TEA BREWING

1. Begin each brew cycle with a clean empty brew funnel and server. (Be sure the server lid doesn't interfere with the flow of dilution water.)
2. Insert a BUNN filter into the funnel.
3. Pour the packet of loose fresh tea leaves into the filter. Approximately three to five ounces is recommended for three gallons of beverage.
4. Level the bed of tea leaves by gently shaking.
5. Slide the funnel into the funnel rails until it stops. On dual dilution models, rotate the funnel handle left or right to align the funnel discharge over the reservoir.
6. The ON/OFF must be ON. Select which batch size to brew.
7. Momentarily press and release the assigned BREW switch. There may be certain situations in which the brew cycle will not begin when BREW is pressed:
   a. **SWITCH NOT ON** - ON/OFF must be ON.
   b. **BREW TEMPERATURE TOO LOW** – wait until heated or cancel **BREW LOCKOUT** option.
   c. **CHECK FUNNEL** – remove funnel, empty previously brewed leaves and replace with fresh tea leaves.
   d. **DISABLED** - select different brew switch or batch size.
8. If none of the above messages are displayed, the display will read **NOW BREWING** and show the time remaining in the brew cycle.
9. Following the brew will be a countdown of drip time **DRIPPING** which shows the time remaining until the tea no longer drips from the funnel tip.
10. Carefully remove the brew funnel and discard the tea leaves and filter only after visible dripping stops.

COFFEE BREWING (ITCB/HV ONLY)

WITHOUT A SMART FUNNEL AND G9-2T DBC GRINDER:

1. Begin each brew cycle with a clean empty brew funnel.
2. Insert a BUNN filter into the funnel.
3. Pour the fresh coffee into the filter and level the bed of grounds by gently shaking.
4. Slide the funnel into the funnel rails until it stops.
5. Place an empty server under the funnel.
6. The ON/OFF must be ON. Select the FULL batch size.
7. Momentarily press and release the assigned BREW switch. There may be certain situations in which the brew cycle will not begin when BREW is pressed:
   a. **SWITCH NOT ON** - ON/OFF must be ON.
   b. BREW TEMPERATURE TOO LOW – wait until heated or cancel **BREW LOCKOUT** option.
   c. CHECK FUNNEL – remove funnel, empty previously brewed grounds and replace with fresh.
   d. DISABLED - select different brew switch or batch size.
   e. COFFEE FUNNEL? – appears when brew volume is greater than 86.0 oz. (2.54 L) and pulse brew is disabled. Check to make sure the correct funnel is in place, and then press BREW again.
8. If none of the above messages are displayed, the display will read **NOW BREWING** and show the time remaining in the brew cycle.
9. Following the brew will be a countdown of drip time **DRIPPING** which shows the time remaining until the coffee no longer drips from the funnel tip.
10. Carefully remove the brew funnel and discard the grounds and filter only after visible dripping stops.

WITH A SMART FUNNEL AND G9-2T DBC or MHG GRINDER: (ITCB/HV ONLY)

1. Select the small batch size on the grinder.
2. Insert a BUNN filter into the funnel.
3. Grind the selected amount of fresh coffee into the Smart Funnel using the G9-2T DBC or MHG with Smart Funnel operation and level the grounds by gently shaking.

4. Slide the funnel into the funnel rails. The brewer will read the coffee name and size ground through the chip in the funnel handle.

NOTE: The brewer will automatically match the brew batch size to the grinder batch size:

GRINDER	BREWER
Small	Half Batch
Medium	Full Batch
Large	*Full Batch

*If BREW is pressed with a large grinder batch, the display will read: **INCORRECT GRIND…BATCH SIZE WRONG**, and then **PRESS BREW TO BREW ANYWAY**.

5. Place an empty server under the funnel.
6. The ON/OFF must be ON.
7. Momentarily press and release the assigned BREW switch. There may be certain situations in which the brew cycle will not begin when BREW is pressed:
   a. **SWITCH NOT ON** - ON/OFF must be ON.
   b. BREW TEMPERATURE TOO LOW – wait until heated or cancel **BREW LOCKOUT** option.
   c. CHECK FUNNEL – remove funnel, empty previously brewed grounds and replace with fresh.
   d. **INCORRECT GRIND** - Indicates a large batch was ground using the grinder. Check batch size and grind weight.
8. If none of the above messages are displayed, the display will read **NOW BREWING** and show the time remaining in the brew cycle.
9. Following the brew will be a countdown of drip time **DRIPPING** which shows the time remaining until the coffee no longer drips from the funnel tip.
10. Carefully remove the brew funnel and discard the grounds and filter only after visible dripping stops.

CLEANING

CAUTION – CLEAN AND SANITIZE YOUR ICED TEA BREWER **DAILY**

1. Remove and thoroughly clean the entire brew funnel. The funnel tip and screen must be free from any tea particles or residue. Reassemble the funnel.
2. Remove and thoroughly rinse the sprayhead. The holes must be open and clear of any mineral deposits. Wipe the sprayhead panel clean with a damp cloth.

NOTE – Any buildup on the sprayhead may restrict water flow, and impact your brewing. For consistently great tea and coffee, clean sprayhead weekly with sprayhead cleaning tool (#38227.0000). Upon visual inspection it may appear that light passes through all holes in the sprayhead, but a thin film of residue can pass light and still impede water flow.

   a. Remove sprayhead from brewer.
   b. Use the pointed end of sprayhead cleaning tool to remove any mineral deposits from the sprayhead holes.
   c. Insert the long end of sprayhead cleaning tool into the sprayhead fitting, and rotate several times to remove any mineral deposits from the fitting.

3. The use of a damp cloth rinsed in any mild, nonabrasive, liquid detergent is recommended for cleaning all surfaces on Bunn-O-Matic equipment. Do **NOT** clean this equipment with a water jet device.

CAUTION – DO NOT KEEP BREWED ICED TEA OVERNIGHT. THE SERVER MUST BE CLEANED DAILY.

TANK DRAIN

1. Remove back access cover (front cover on HV).
2. Close the white shutoff clamp on the long hose between tank and inlet solenoid.
3. Disconnect the hose clamp and hose from inlet solenoid or check valve.
4. Place the end of the drain hose in a container that has a minimum capacity of 2.0 gallons (7.5 L) ITB/ITCB, [3.5Gal/13.25L for HV single or 6.0Gal/22.7L for HV Twin].
5. Release the white clamp to drain water from the tank.
6. When tank is empty, replace the hose onto solenoid (or flow control) and tighten the black clamp.
7. Replace the access cover.
8. On HV units, use care so you do not pinch the dilution hoses when replacing cover.

SANITIZING OPTIONAL SWEETENER

All Models:

1. Remove all the quick disconnects (QCD) from all the B.I.B. containers.
2. Fill a suitable pail or bucket with a warm soapy tap water solution. (140° F)
3. Submerge all disconnects (gas and liquid) in the soapy solution and then clean them using a nylon bristle brush. (Do not use a wire brush). Rinse with clean water.
4. Using a plastic pail, prepare approximately five (5) gallons of Kay-5 (or equivalent) sanitizing solution with at least 100 ppm of available chlorine in 120° F water.
5. Rinse the B.I.B. disconnects (QCD's) in the sanitizing solution.
6. Special sanitizing fittings must be attached to each B.I.B. disconnect (QCD's). If these fittings are not available, the fittings from empty B.I.B. bags can be cut from the bags and used. These fittings open the "disconnect" so the sanitizing solution can be drawn through the disconnect opening.
7. Place all the B.I.B. disconnects (QCD's) into the pail of sanitizing solution.

Models with factory installed sweetener:

8. Press and hold the left hidden switch until the display reads: "SanitizeSweetnr?" Press "YES". Next screen will ask "CONTAINER READY?"
9. Press "YES". Allow solution to flow from dilution nozzle for a few seconds.
10. Press any brew switch to stop. Display will read "SOAKING" and count down from 15 minutes. Display will now read "SOAP PURGE"
11. Remove the special sanitizing fittings, or empty, cut B.I.B fittings from the B.I.B. disconnects (QCD's) and re-connect the QCD fittings to the appropriate B.I.B. container. (You will now begin the process of bringing syrup back through the system)
   a. Place empty tea dispenser under unit
   b. Place empty brew basket into funnel rails
12. Press "START". Next screen will ask "CONTAINER READY?"
13. Press "YES". Continue with brew cycle until syrup is flowing freely from the dilution nozzle.
14. Press any brew switch to stop. Display will read "SANITAION COMPLETE" and return to home screen.

Models with field installed sweetener kit:

8. The next steps are to initiate a brew cycle and draw sanitizer through the system:
   a. Place empty tea dispenser under unit.
   b. Place empty brew basket into funnel rails
   c. Push appropriate brew button for Sweet Tea (brew cycle will initiate)
   d. Continue with brew cycle until the sanitizing solution is flowing from the dilution nozzle.
   e. Push the "Enable Brew on/off" button to stop the brew cycle and then push again to cancel the brew cycle
   f. Allow sanitizer to remain in lines for fifteen (15) minutes.
9. Remove the special sanitizing fittings, or empty, cut B.I.B fittings from the B.I.B. disconnects (QCD's) and re-connect the QCD fittings to the appropriate B.I.B. container. (You will now begin the process of bringing syrup back through the system)
   a. Place empty tea dispenser under unit
   b. Place empty brew basket into funnel rails
   c. Push appropriate brew button for Sweet Tea (brew cycle will initiate)
   d. Continue with brew cycle until syrup is flowing freely from the dilution nozzle. You may need to repeat steps "a" through "d" until syrup is dispensing from the dilution nozzle.

PROGRAMMING

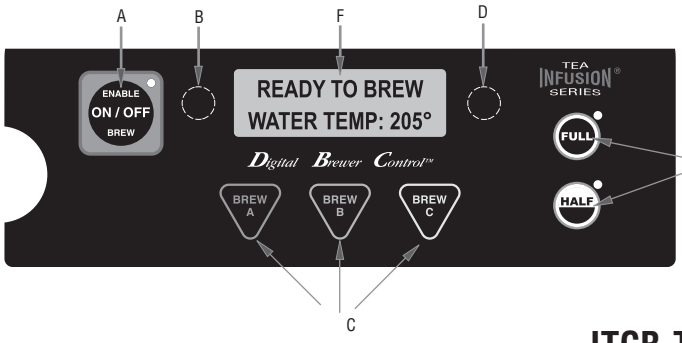
Using the menu-driven display on the front of the brewer, the operator has the ability to alter or modify various brewing parameters such as brew temperatures, brew volumes, dilution volumes, pulse brew, etc. This allows for the precise brewing of various flavors of tea and coffee.

Programming of the brewer is achieved by entering a certain function. Then, by the use of hidden programming switches and the brew/function switches, the operator can customize the brewing process to their specifications.

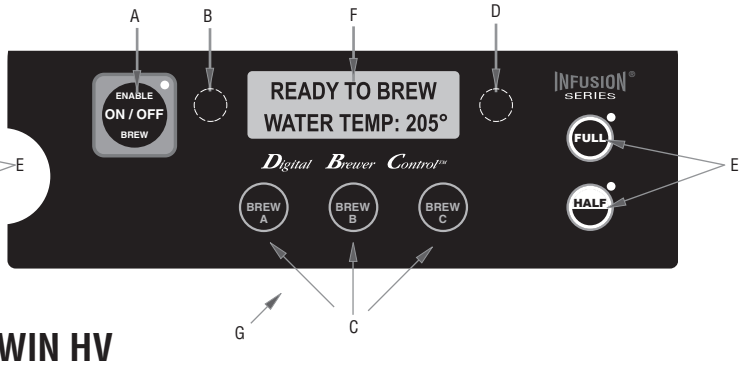
PROGRAMMING SWITCHES

To access the programming mode, and to scroll through the different function screens, hidden programming switches are used. There are five of these switches that will be used for the setup of the brewer.

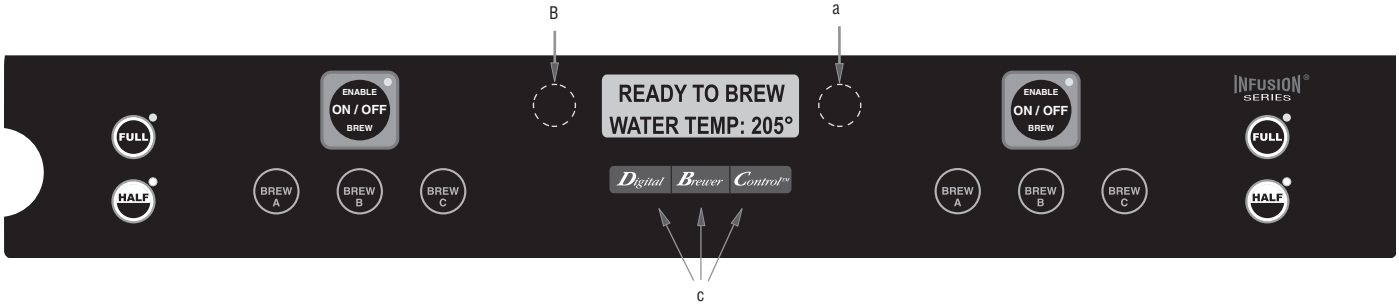
ITB



ITCB-DV & HV



ITCB-TWIN HV



a) Right Programming (hidden) switch (just to the right of the display): This is used to access the programming mode, and is also used to scroll forward through the function list.

b) Left Programming (hidden) switch (just to the left of the display): This is used to scroll backwards through the function list.

c) Brew A,B,C (*Digital Brewer Control* - Twins Only): Used to select options that appear on the display during programming.

For more advanced PROGRAMMING information, refer to programming manual at www.bunn.com

PROGRAMMING THE BREWER

The programming of the brewer is divided into two levels. There is one function in Level 1. All other functions are accessed in Level 2.

The following function screens are in order of appearance. Each screen will have instructions on how to access and the procedures to program the various functions of the brewer.

IMPORTANT PROGRAMMING NOTES
- READ CAREFULLY -

To exit the programming mode at any time, press and release the ON/OFF pad located on the front switch panel. The display will return to the **MAIN SCREEN**.

If none of the five programming switches are pressed within one minute during the setup of the brewer, the programming of the function screen that is being set will be exited and the display will return to the **MAIN SCREEN.**

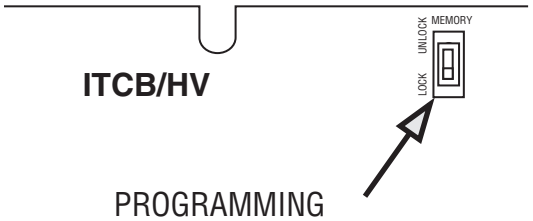
Always remember to place a container and funnel under the sprayhead when operating the brewer during the set-up of **CALIBRATE FLOW,** and testing the brew and dilution valves in **SERVICE TOOLS/TEST OUTPUTS.**

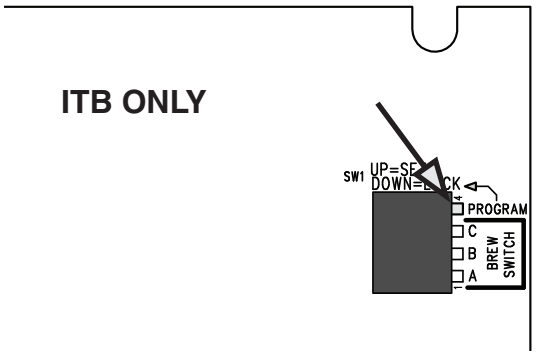
MAIN SCREEN

READY TO BREW
WATER TEMP: 205°

Digital Brewer Control™

This screen will be shown when the brewer is ready for use. The screen displays the water temperature in the tank. When the water in the tank reaches the correct set temperature, the display will change from **HEATING** to **READY TO BREW.**





PROGRAMMING LOCKOUT SWITCH

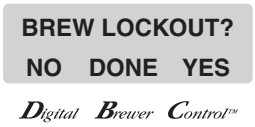
ITCB-located on the memory module board for early models
located on the main control board for late models
ITB-located on the main control board

This switch can be set to prevent access to the programming settings of the brewer. Once all the correct brew settings are programmed, the operator can set the switch to the "ON" position to prohibit anyone from changing the settings. With the switch in the "ON" position, the programming menus can still be accessed to view the current settings. However, no changes will be saved.

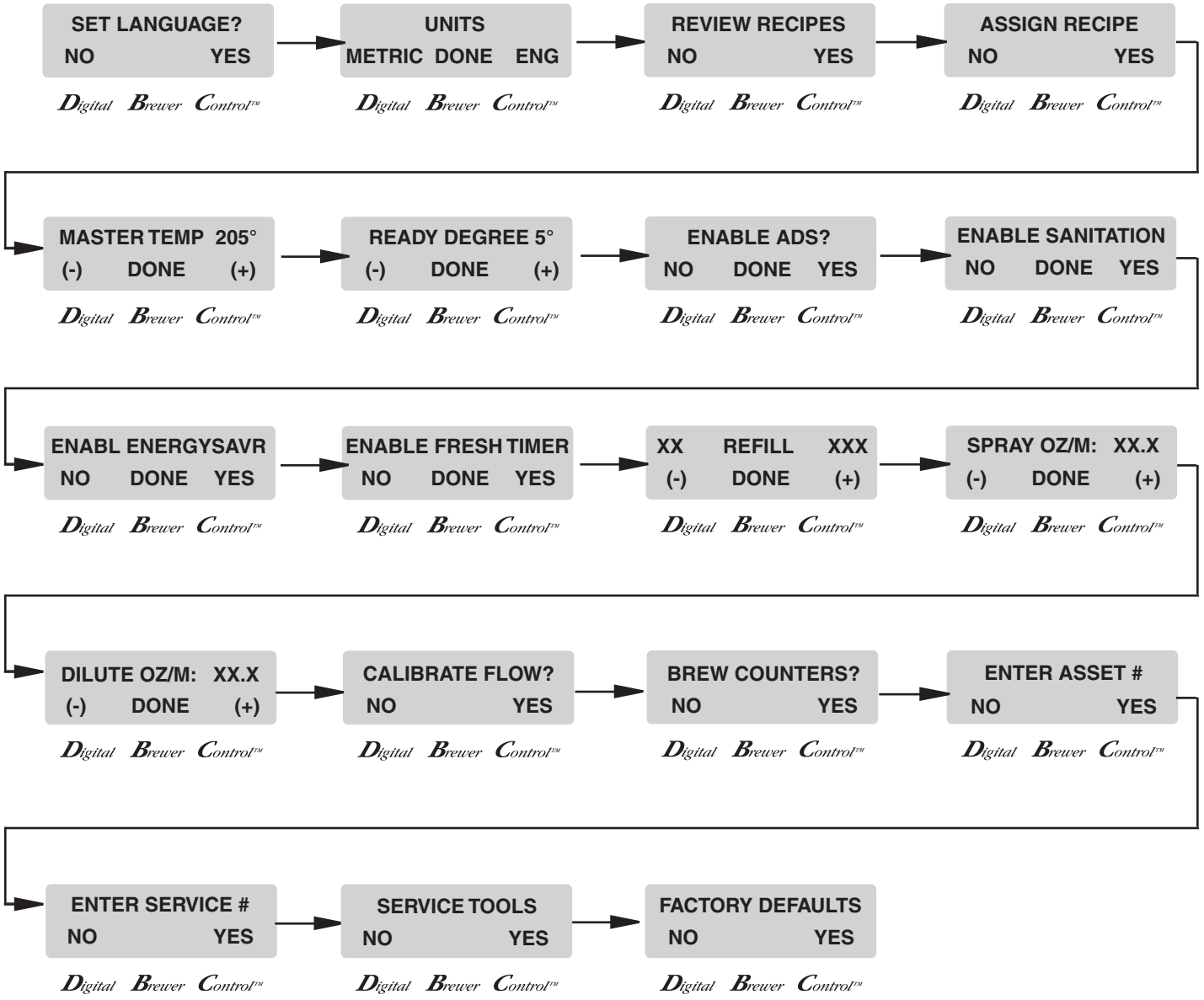
NOTE: ITB-Switches A,B & C are not used.

PROGRAMMING FUNCTIONS - FLOW CHART

PROGRAMMING FUNCTIONS - LEVEL I



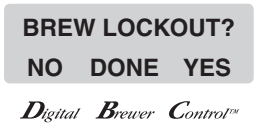
PROGRAMMING FUNCTIONS - LEVEL 2



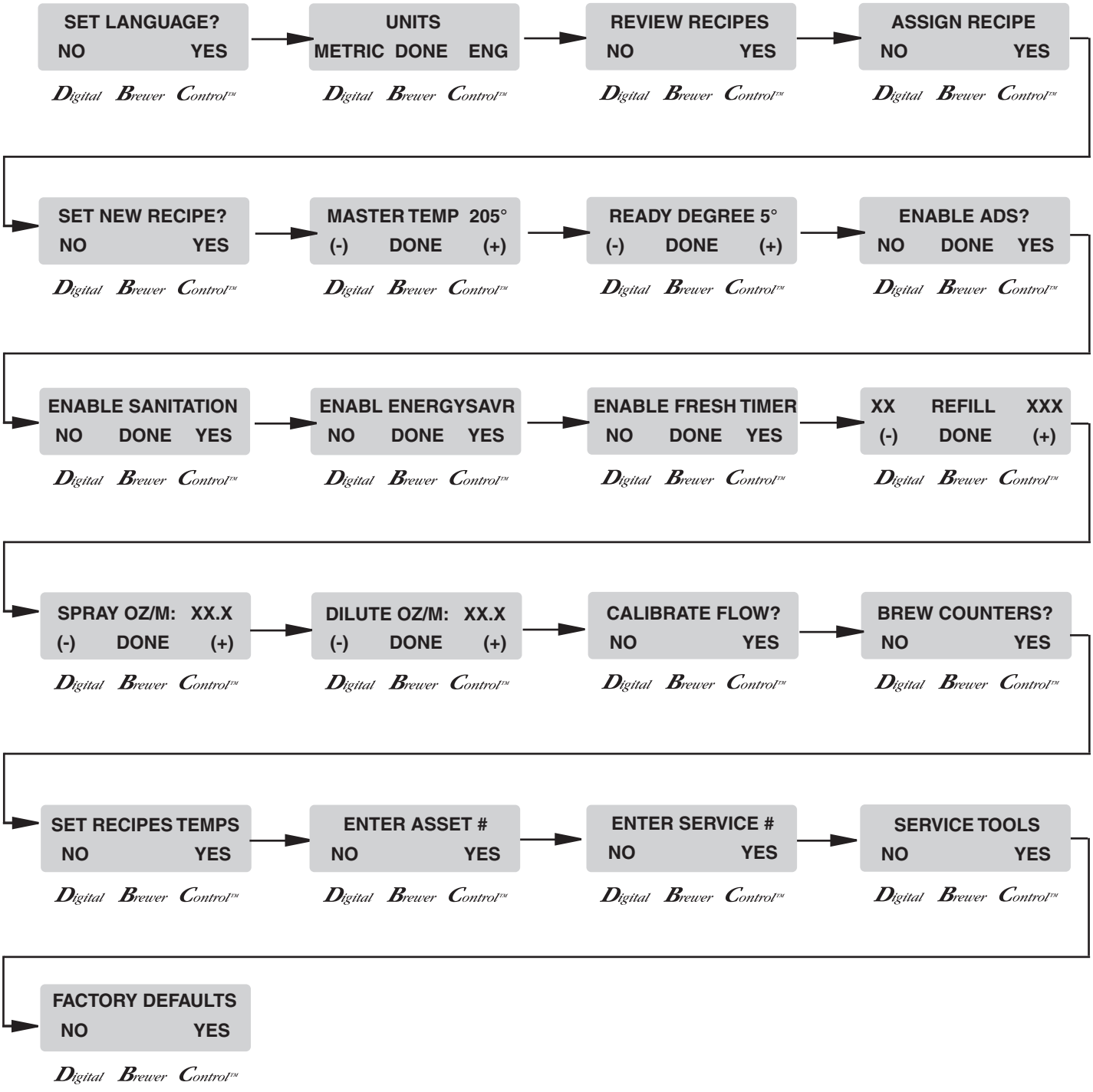
For more advanced PROGRAMMING information, refer to programming manual at www.bunn.com

PROGRAMMING FUNCTIONS - FLOW CHART

PROGRAMMING FUNCTIONS - LEVEL I



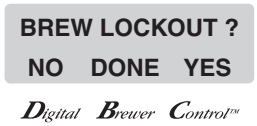
PROGRAMMING FUNCTIONS - LEVEL 2



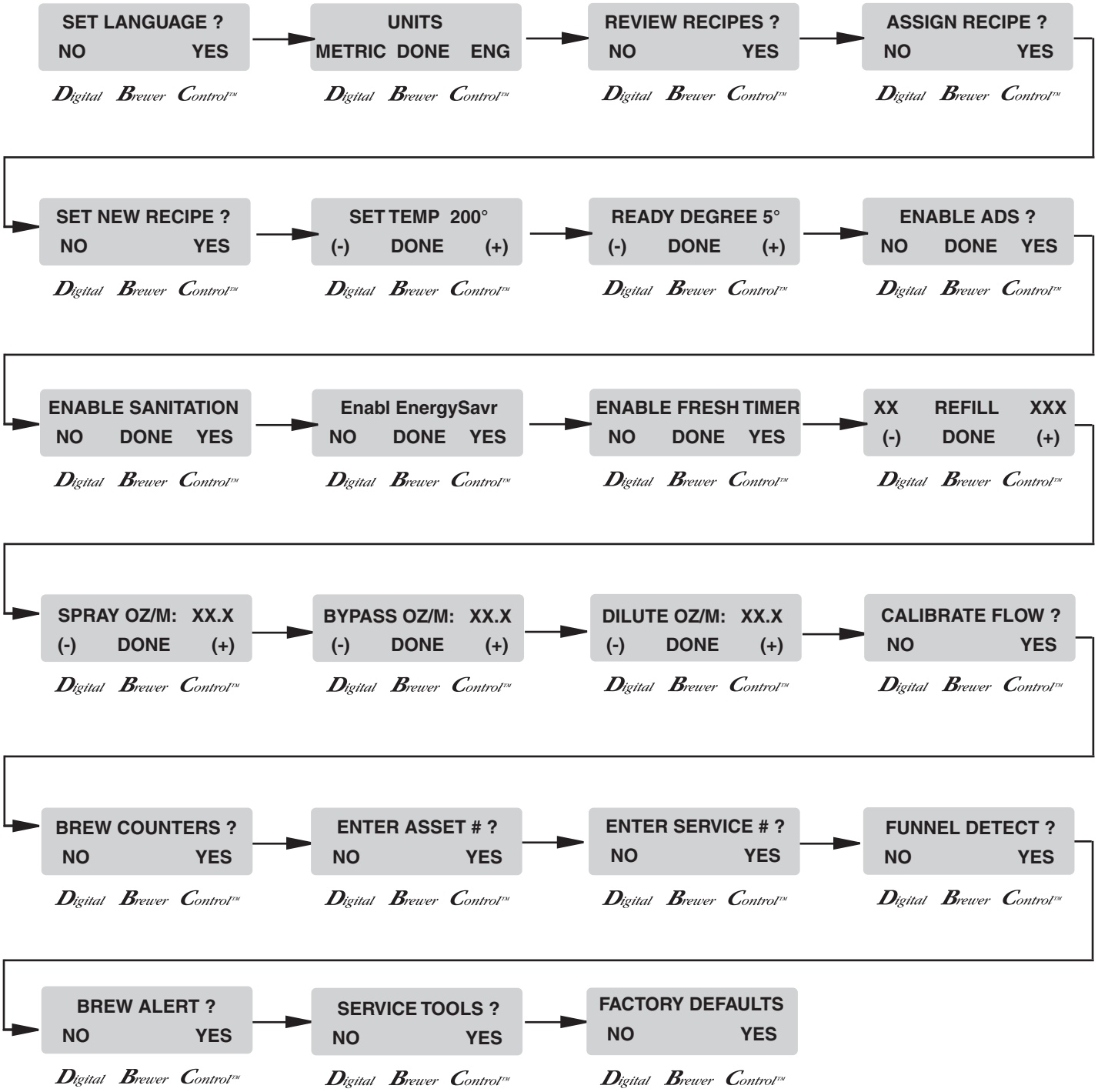
ITCB-DV HV

PROGRAMMING FUNCTIONS - FLOW CHART

PROGRAMMING FUNCTIONS - LEVEL I



PROGRAMMING FUNCTIONS - LEVEL 2



36748.3 111010

ITCB HV TWIN

PROGRAMMING FUNCTIONS - FLOW CHART

PROGRAMMING FUNCTIONS - LEVEL I

BREW LOCKOUT ?
NO DONE YES

Digital Brewer Control™

PROGRAMMING FUNCTIONS - LEVEL 2

SET LANGUAGE ?
NO YES

Digital Brewer Control™

→ UNITS
METRIC DONE ENG

Digital Brewer Control™

→ REVIEW RECIPES ?
NO YES

Digital Brewer Control™

→ ASSIGN RECIPE ?
NO YES

Digital Brewer Control™

SET NEW RECIPE ?
NO YES

Digital Brewer Control™

→ SET TEMP 200°
(-) DONE (+)

Digital Brewer Control™

→ READY DEGREE 5°
(-) DONE (+)

Digital Brewer Control™

→ ENABLE ADS ?
NO DONE YES

Digital Brewer Control™

ENABLE SANITATION
NO DONE YES

Digital Brewer Control™

→ Enabl EnergySavr
NO DONE YES

Digital Brewer Control™

→ ENABLE FRESH TIMER
NO DONE YES

Digital Brewer Control™

→ XX REFILL XXX
(-) DONE (+)

Digital Brewer Control™

L SPRY OZ/M: XX.X
(-) DONE (+)

Digital Brewer Control™

→ R SPRY OZ/M: XX.X
(-) DONE (+)

Digital Brewer Control™

→ L BYPS OZ/M: XX.X
(-) DONE (+)

Digital Brewer Control™

→ R BYPS OZ/M: XX.X
(-) DONE (+)

Digital Brewer Control™

L Dilut OZ/M: XX.X
(-) DONE (+)

Digital Brewer Control™

→ R Dilut OZ/M: XX.X
(-) DONE (+)

Digital Brewer Control™

→ CALIBRATE FLOW ?
NO YES

Digital Brewer Control™

→ BREW COUNTERS ?
NO YES

Digital Brewer Control™

ENTER ASSET # ?
NO YES

Digital Brewer Control™

→ ENTER SERVICE # ?
NO YES

Digital Brewer Control™

→ FUNNEL DETECT ?
NO YES

Digital Brewer Control™

→ BREW ALERT ?
NO YES

Digital Brewer Control™

SERVICE TOOLS ?
NO YES

Digital Brewer Control™

→ FACTORY DEFAULTS
NO YES

Digital Brewer Control™

ITCB HV TWIN

PROGRAMMATION – DIAGRAMME DE CIRCULATION

PROGRAMMATION - NIVEAU I

BREW LOCKOUT ?
NO DONE YES

Digital Brewer Control™
VERROUILLAGE D'INFUSION?
NON TERMINÉ OUI

PROGRAMMATION - NIVEAU 2

SET LANGUAGE ?
NO YES

Digital Brewer Control™
RÉGLER LANGUE?
NON OUI

→

UNITS
METRIC DONE ENG

Digital Brewer Control™
UNITÉ DE MESURE
MÉTRIQUE TERMINÉ ANG

→

REVIEW RECIPES ?
NO YES

Digital Brewer Control™
REVOIR RECETTES
NON OUI

→

ASSIGN RECIPE ?
NO YES

Digital Brewer Control™
ASSIGNER RECETTE
NON OUI

SET NEW RECIPE ?
NO YES

Digital Brewer Control™
RÉGLER NOUVELLE RECETTE?
NON OUI

→

SET TEMP 200°
(-) DONE (+)

Digital Brewer Control™
TEMP PRIORITAIRE 200°
(-) TERMINÉ (+)

→

READY DEGREE 5°
(-) DONE (+)

Digital Brewer Control™
TEMP PRÉDÉTERMINÉE 5°
(-) TERMINÉ (+)

→

ENABLE ADS ?
NO DONE YES

Digital Brewer Control™
ACTIVER PUBLICITÉ?
NON TERMINÉ OUI

ENABLE SANITATION
NO DONE YES

Digital Brewer Control™
ACTIVER DÉSINFECTION
NON TERMINÉ OUI

→

Enabl EnergySavr
NO DONE YES

Digital Brewer Control™
ACTIVER ÉCONOMISEUR D'ÉNERGIE
NON TERMINÉ OUI

→

ENABLE FRESH TIMER
NO DONE YES

Digital Brewer Control™
ACTIVER MINUT CAFÉ FRAIS
NON TERMINÉ OUI

→

XX REFILL XXX
(-) DONE (+)

Digital Brewer Control™
XX REMPLISSAGE XXX
(-) TERMINÉ (+)

L SPRY OZ/M: XX.X
(-) DONE (+)

Digital Brewer Control™
PULVÉRISER G OZ/M
(-) TERMINÉ (+)

→

R SPRY OZ/M: XX.X
(-) DONE (+)

Digital Brewer Control™
PULVÉRISER D OZ/M
(-) TERMINÉ (+)

→

L BYPS OZ/M: XX.X
(-) DONE (+)

Digital Brewer Control™
DÉRIVATION G OZ/M : XX.X
(-) TERMINÉ (+)

→

R BYPS OZ/M: XX.X
(-) DONE (+)

Digital Brewer Control™
DÉRIVATION D OZ/M : XX.X
(-) TERMINÉ (+)

L Dilut OZ/M: XX.X
(-) DONE (+)

Digital Brewer Control™
DILUTION G OZ/MIN
(-) TERMINÉ (+)

→

R Dilut OZ/M: XX.X
(-) DONE (+)

Digital Brewer Control™
DILUTION D OZ/MIN
(-) TERMINÉ (+)

→

CALIBRATE FLOW ?
NO YES

Digital Brewer Control™
CALIBRER DÉBIT?
NON OUI

→

BREW COUNTERS ?
NO YES

Digital Brewer Control™
COMPTEUR D'INFUSION?
NON OUI

ENTER ASSET # ?
NO YES

Digital Brewer Control™
ENTRER N⁰ D'INVENTAIRE
NON OUI

→

ENTER SERVICE # ?
NO YES

Digital Brewer Control™
ENTRER NO DE CENTRE DE SERVICE
NON OUI

→

FUNNEL DETECT ?
NO YES

Digital Brewer Control™
DÉTECTION D'ENTONNOIR?
NON OUI

→

BREW ALERT ?
NO YES

Digital Brewer Control™
ALARME D'INFUSION?
NON OUI

SERVICE TOOLS ?
NO YES

Digital Brewer Control™
OUTILS
NON OUI

→

FACTORY DEFAULTS
NO YES

Digital Brewer Control™
RÉGLAGES EN USINE
NON OUI

36748.3 111010

ITCB-DV HV

PROGRAMMATION – DIAGRAMME DE CIRCULATION

PROGRAMMATION - NIVEAU I

BREW LOCKOUT ?
NO DONE YES

Digital Brewer Control™
VERROUILLAGE D'INFUSION?
NON TERMINÉ OUI

PROGRAMMATION - NIVEAU 2

SET LANGUAGE ?
NO YES

Digital Brewer Control™
RÉGLER LANGUE?
NON OUI

→

UNITS
METRIC DONE ENG

Digital Brewer Control™
UNITÉ DE MESURE
MÉTRIQUE TERMINÉ ANG

→

REVIEW RECIPES ?
NO YES

Digital Brewer Control™
REVOIR RECETTES
NON OUI

→

ASSIGN RECIPE ?
NO YES

Digital Brewer Control™
ASSIGNER RECETTE
NON OUI

SET NEW RECIPE ?
NO YES

Digital Brewer Control™
RÉGLER NOUVELLE RECETTE?
NON OUI

→

SET TEMP 200°
(-) DONE (+)

Digital Brewer Control™
TEMP PRIORITAIRE 200°
(-) TERMINÉ (+)

→

READY DEGREE 5°
(-) DONE (+)

Digital Brewer Control™
TEMP PRÉDÉTERMINÉE 5°
(-) TERMINÉ (+)

→

ENABLE ADS ?
NO DONE YES

Digital Brewer Control™
ACTIVER PUBLICITÉ?
NON TERMINÉ OUI

ENABLE SANITATION
NO DONE YES

Digital Brewer Control™
ACTIVER DÉSINFECTION
NON TERMINÉ OUI

→

Enabl EnergySavr
NO DONE YES

Digital Brewer Control™
ACTIVER ÉCONOMISEUR D'ÉNERGIE
NON TERMINÉ OUI

→

ENABLE FRESH TIMER
NO DONE YES

Digital Brewer Control™
ACTIVER MINUT CAFÉ FRAIS
NON TERMINÉ OUI

→

XX REFILL XXX
(-) DONE (+)

Digital Brewer Control™
XX REMPLISSAGE XXX
(-) TERMINÉ (+)

SPRAY OZ/M: XX.X
(-) DONE (+)

Digital Brewer Control™
PULVÉRISER OZ/M
(-) TERMINÉ (+)

→

BYPASS OZ/M: XX.X
(-) DONE (+)

Digital Brewer Control™
DÉRIVATION OZ/M : XX.X
(-) TERMINÉ (+)

→

DILUTE OZ/M: XX.X
(-) DONE (+)

Digital Brewer Control™
DILUTION OZ/MIN
(-) TERMINÉ (+)

→

CALIBRATE FLOW ?
NO YES

Digital Brewer Control™
CALIBRER DÉBIT?
NON OUI

BREW COUNTERS ?
NO YES

Digital Brewer Control™
COMPTEUR D'INFUSION?
NON OUI

→

ENTER ASSET # ?
NO YES

Digital Brewer Control™
ENTRER Nº D'INVENTAIRE
NON OUI

→

ENTER SERVICE # ?
NO YES

Digital Brewer Control™
ENTRER Nº DE CENTRE DE SERVICE
NON OU

→

FUNNEL DETECT ?
NO YES

Digital Brewer Control™
DÉTECTION D'ENTONNOIR?
NON OUI

BREW ALERT ?
NO YES

Digital Brewer Control™
ALARME D'INFUSION?
NON OUI

→

SERVICE TOOLS ?
NO YES

Digital Brewer Control™
OUTILS
NON OUI

→

FACTORY DEFAULTS
NO YES

Digital Brewer Control™
RÉGLAGES EN USINE
NON OUI

36748.3 111010

ITCB

PROGRAMMATION – DIAGRAMME DE CIRCULATION

PROGRAMMATION - NIVEAU I

BREW LOCKOUT?
NO DONE YES

Digital Brewer Control™
VERROUILLAGE D'INFUSION?
NON TERMINÉ OUI

PROGRAMMATION - NIVEAU 2

SET LANGUAGE?
NO YES

Digital Brewer Control™
RÉGLER LANGUE?
NON OUI

→

UNITS
METRIC DONE ENG

Digital Brewer Control™
UNITÉ DE MESURE
MÉTRIQUE TERMINÉ ANG

→

REVIEW RECIPES
NO YES

Digital Brewer Control™
REVOIR RECETTES
NON OUI

→

ASSIGN RECIPE
NO YES

Digital Brewer Control™
ASSIGNER RECETTE
NON OUI

SET NEW RECIPE?
NO YES

Digital Brewer Control™
RÉGLER NOUVELLE RECETTE?
NON OUI

→

MASTER TEMP 205°
(-) DONE (+)

Digital Brewer Control™
TEMP PRIORITAIRE 205°
(-) TERMINÉ (+)

→

READY DEGREE 5°
(-) DONE (+)

Digital Brewer Control™
TEMP PRÉDÉTERMINÉE 5°
(-) TERMINÉ (+)

→

ENABLE ADS?
NO DONE YES

Digital Brewer Control™
ACTIVER PUBLICITÉ?
NON TERMINÉ OUI

ENABLE SANITATION
NO DONE YES

Digital Brewer Control™
ACTIVER DÉSINFECTION
NON TERMINÉ OUI

→

ENABL ENERGY SAVR
NO DONE YES

Digital Brewer Control™
ACTIVER ÉCONOMISEUR D'ÉNERGIE
NON TERMINÉ OUI

→

ENABLE FRESH TIMER
NO DONE YES

Digital Brewer Control™
ACTIVER MINUT CAFÉ FRAIS
NON TERMINÉ OUI

→

XX REFILL XXX
(-) DONE (+)

Digital Brewer Control™
REMPLISSAGE
(-) TERMINÉ (+)

SPRAY OZ/M: XX.X
(-) DONE (+)

Digital Brewer Control™
PULVÉRISER OZ/M
(-) TERMINÉ (+)

→

DILUTE OZ/M: XX.X
(-) DONE (+)

Digital Brewer Control™
DILUTION OZ/MIN
(-) TERMINÉ (+)

→

CALIBRATE FLOW?
NO YES

Digital Brewer Control™
CALIBRER DÉBIT?
NON OUI

→

BREW COUNTERS?
NO YES

Digital Brewer Control™
COMPTEUR D'INFUSION?
NON OUI

SET RECIPES TEMPS
NO YES

Digital Brewer Control™
RÉGLER TEMP RECETTES
NON OUI

→

ENTER ASSET #
NO YES

Digital Brewer Control™
ENTRER Nº D'INVENTAIRE
NON OUI

→

ENTER SERVICE #
NO YES

Digital Brewer Control™
ENTRER NO DE CENTRE DE SERVICE
NON OU

→

SERVICE TOOLS
NO YES

Digital Brewer Control™
OUTILS
NON OUI

FACTORY DEFAULTS
NO YES

Digital Brewer Control™
RÉGLAGES EN USINE
NON OUI

36748.3 111010

PROGRAMMATION – DIAGRAMME DE CIRCULATION

PROGRAMMATION - NIVEAU I

BREW LOCKOUT?
NO DONE YES

Digital Brewer Control™
VERROUILLAGE 'INFUSION?
NON TERMINÉ OUI

PROGRAMMATION - NIVEAU 2

SET LANGUAGE?
NO YES

Digital Brewer Control™
RÉGLER LANGUE?
NON OUI

→

UNITS
METRIC DONE ENG

Digital Brewer Control™
UNITÉ DE MESURE
MÉTRIQUE TERMINÉ ANGLAISE

→

REVIEW RECIPES
NO YES

Digital Brewer Control™
REVOIR RECETTES
NON OUI

→

ASSIGN RECIPE
NO YES

Digital Brewer Control™
ASSIGNER RECETTE
NON OUI

MASTER TEMP 205°
(-) DONE (+)

Digital Brewer Control™
TEMP PRIORITAIRE 205°
(-) TERMINÉ (+)

→

READY DEGREE 5°
(-) DONE (+)

Digital Brewer Control™
TEMP PRÉDÉTERMINÉE 5°
(-) TERMINÉ (+)

→

ENABLE ADS?
NO DONE YES

Digital Brewer Control™
ACTIVER PUBLICITÉ?
NON TERMINÉ OUI

→

ENABLE SANITATION
NO DONE YES

Digital Brewer Control™
ACTIVER DÉSINFECTION
NON TERMINÉ OUI

ENABL ENERGYSAVR
NO DONE YES

Digital Brewer Control™
ACTIVER ÉCONOMISEUR 'ÉNERGIE
NON TERMINÉ OUI

→

ENABLE FRESH TIMER
NO DONE YES

Digital Brewer Control™
TACTIVER MINUT CAFÉ FRAIS
NON TERMINÉ OUI

→

XX REFILL XXX
(-) DONE (+)

Digital Brewer Control™
REMPLISSAGE
(-) TERMINÉ (+)

→

SPRAY OZ/M: XX.X
(-) DONE (+)

Digital Brewer Control™
PULVÉRISER OZ/M
(-) TERMINÉ (+)

DILUTE OZ/M: XX.X
(-) DONE (+)

Digital Brewer Control™
DILUTION OZ/MIN
(-) TERMINÉ (+)

→

CALIBRATE FLOW?
NO YES

Digital Brewer Control™
CALIBRER DÉBIT?
NON OUI

→

BREW COUNTERS?
NO YES

Digital Brewer Control™
COMPTEUR D'INFUSION?
NON OUI

→

ENTER ASSET #
NO YES

Digital Brewer Control™
ENTRER Nº D'INVENTAIRE
NON OUI

ENTER SERVICE #
NO YES

Digital Brewer Control™
ENTRER Nº DE CENTRE DE SERVICE
NON OUI

→

SERVICE TOOLS
NO YES

Digital Brewer Control™
OUTILS
NON OUI

→

FACTORY DEFAULTS
NO YES

Digital Brewer Control™
RÉGLAGES EN USINE
NON OUI

Pour plus d'information sur la programmation avancée, référez-vous au manuel de programmation, accessible sur le site www.bunn.com.

PROGRAMMATION

La programmation de cet infuseur se répartit sur deux niveaux. Il n'y a qu'une fonction au premier niveau, et toutes les autres fonctions sont accessibles au deuxième niveau.

Les écrans de fonction suivants apparaissent dans l'ordre. Chaque écran renferme les instructions pour accéder aux fonctions ainsi que les différentes fonctions disponibles.

NOTES IMPORTANTES SUR LA PROGRAMMATION - À LIRE ATTENTIVEMENT -

Pour quitter le mode de programmation à n'importe quel moment, appuyez sur la touche marche-arrêt située en façade et relâchez-la. L'**ÉCRAN PRINCIPAL** s'affichera.

Si aucune des cinq touches de programmation n'est appuyée à l'intérieur de une minute pendant le réglage de l'infuseur, la programmation en cours de l'écran de fonction prendra fin et l'**ÉCRAN PRINCIPAL** s'affichera.

Il faut se rappeler de toujours placer un récipient et un entonnoir sous la buse lors de l'utilisation de l'appareil à l'étape de réglage de l'**ÉTALONNAGE DU DÉBIT** et lors de l'essai des soupapes de dilution dans la section **OUTILS, VÉRIFICATION DES EXTRANTS.**

ÉCRAN PRINCIPAL

READY TO BREW

WATER TEMP: 205°

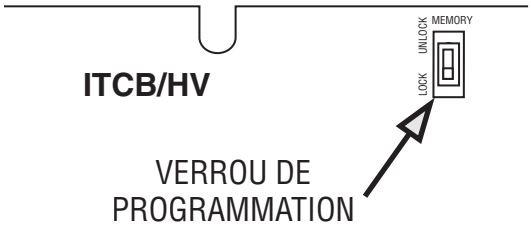
Digital Brewer Control™

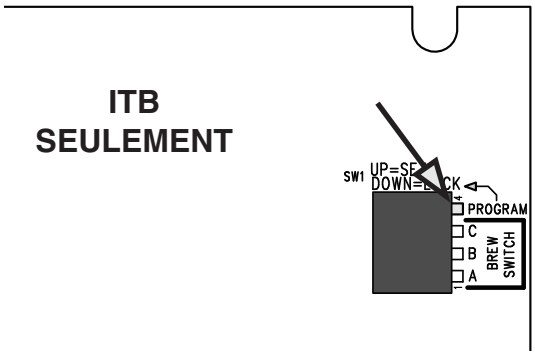
PRÊT À INFUSER

TEMP. DE L'EAU : 205 °C

Commande Numérique d'Infusion

Cet écran apparaît lorsque l'infuseur est prêt à utiliser. L'écran indique la température de l'eau du réservoir. Lorsque l'eau a atteint sa température optimale, l'écran qui affichait **EN RÉCHAUFFEMENT** indiquera **PRÊT À INFUSER.**





VERROU DE PROGRAMMATION

ITCB : Situé sur le module de mémoire pour les modèles anciens

sur la carte principale de circuit imprimé pour les modèles nouveaux.

ITB : Situé sur la carte principale.

Ce verrou peut être actionné pour bloquer l'accès aux touches de programmation de l'infuseur. Lorsque tous les réglages d'infusion ont été programmés, l'utilisateur peut positionner l'interrupteur à la position MARCHE pour empêcher quiconque de modifier les réglages. Lorsque l'interrupteur est à la position MARCHE, il est possible d'avoir accès aux menus de programmation pour visualiser les réglages sans toutefois pouvoir les modifier.

NOTE : ITB - Les touches A, B et C ne servent pas.

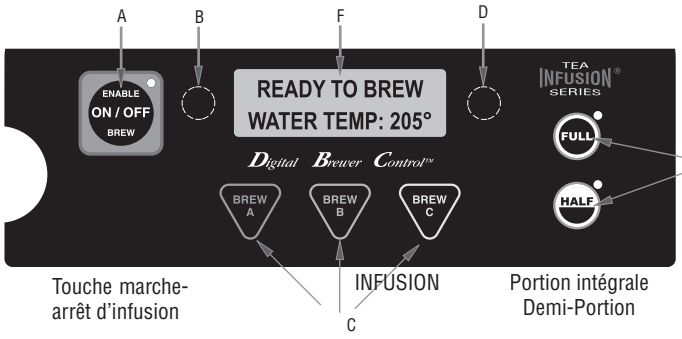
PROGRAMMATION

À l'aide de l'écran piloté par menus situé en façade, l'utilisateur a la possibilité de modifier les différents paramètres d'infusion comme la température d'infusion, les portions, les volumes de dilution et l'infusion par impulsion. Cela permet d'infuser les différentes saveurs de thé et de café avec précision.
La programmation de l'infuseur se fait au moyen d'une certaine fonction, puis à l'aide de touches de programmation dissimulées et des touches d'infusion et de fonctions, l'utilisateur peut personnaliser le procédé d'infusion à souhait.

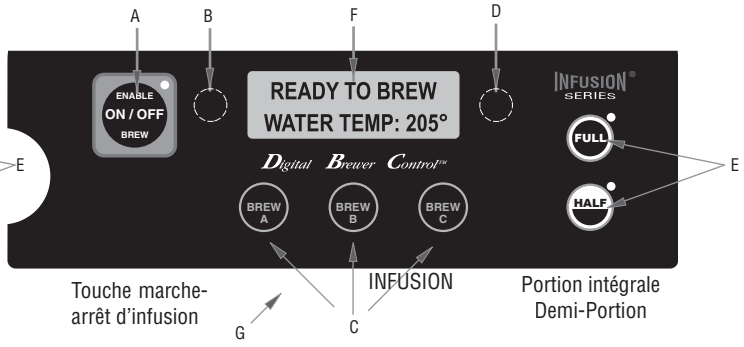
PROGRAMMATION DES TOUCHES

Des touches dissimulées servent à accéder au mode de programmation et à faire défiler le menu des différents écrans de fonction. Il y en a cinq qui servent au réglage de l'infuseur.

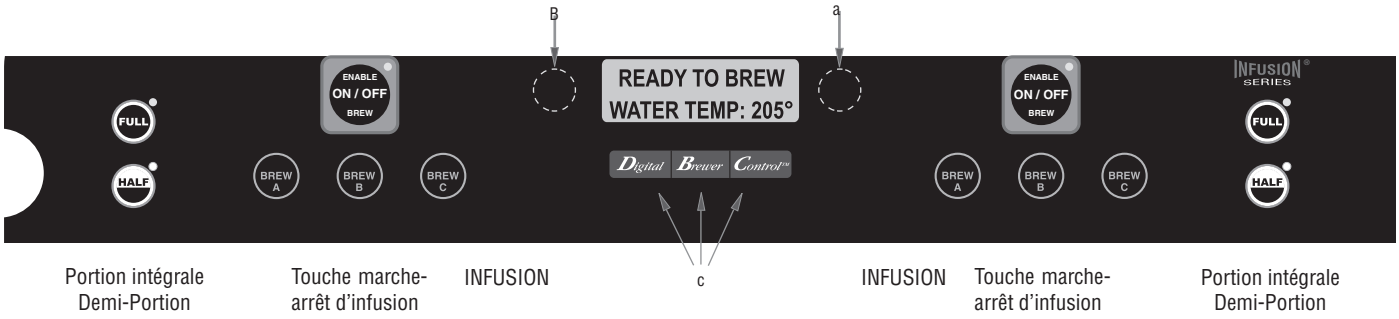
ITB



ITCB-DV ET HV



ITCB-DOUBLE HV



a) **Touche de programmation** (dissimulée) de droite : cette touche permet d'accéder au mode de programmation et sert également à faire défiler la liste des fonctions vers l'avant.
b) **Touche de programmation (dissimulée)** de gauche : cette touche permet de faire défiler la liste des fonctions vers l'arrière.
c) **Touches Infusion A, B, C (Commande numérique d'infusion, modèles doubles seulement) :** Servent à choisir des options qui apparaissent à l'écran pendant la programmation.

Pour plus d'information sur la programmation avancée, référez-vous au manuel de programmation, accessible sur le site www.bunn.com.

DÉSINFECTION – MODÈLES AVEC ÉDULCORANT EN OPTION

Tous les modèles :

1. Retirez tous les raccords à dégagement rapide de tous les cartons-outres.
2. Remplissez un seau d'eau tiède savonneuse à 140 °F (60 °C).
3. Plongez tous les raccords (gaz et liquide) dans l'eau savonneuse et nettoyez-les à l'aide d'une brosse en nylon. (N'utilisez pas de brosse métallique.) Rincez à l'eau propre.
4. Dans un seau de plastique, préparez environ 5 gallons de solution nettoyante Kay-5 (ou l'équivalent) dans de l'eau à 120 °F (48,9 °C) pour obtenir un mélange de 100 mg/l de chlore assimilable.
5. Rincez les raccords à dégagement rapide des cartons-outres dans la solution désinfectante.
6. Des raccords de désinfection spéciaux doivent être fixés à chaque raccord à dégagement rapide de carton-outre. Si vous n'en disposez pas, les raccords de cartons-outres vides peuvent être récupérés en les découpant de leur sac. Ces raccords servent à garder les raccords à dégagement rapide ouverts de sorte à y faire passer la solution désinfectante.
7. Placez tous les raccords à dégagement rapide des cartons-outres dans le seau de solution désinfectante.

Modèles munis du module d'édulcorant installé en usine :

8. Appuyez sur la touche dissimulée de gauche et tenez-la enfoncée jusqu'à ce que l'écran affiche « Désinf. Édulcor.? » Appuyez sur OUI. L'écran demandera : « CONTENANT PRÊT? »
9. Appuyez sur OUI. Laissez la solution s'égoutter du boyau de dilution pendant quelques secondes.
10. Appuyez sur n'importe quelle touche d'infusion pour arrêter. L'écran affichera « TREMPAGE » et entamera un décompte de 15 minutes. Ensuite, l'écran affichera « VIDANGE SAVON ».
11. Retirez les raccords de désinfection spéciaux, ou videz les raccords récupérés des vieux cartons-outres, et remettez en place les raccords à dégagement rapide aux cartons-outres correspondants. (Vous pouvez maintenant commencer à ramener le sirop dans les canalisations.)
    a. Placez un distributeur à thé vide sous la buse.
    b. Placez un entonnoir d'infusion vide dans les rails.
12. Appuyez sur INFUSION. L'écran demandera : « CONTENANT PRÊT? »
13. Appuyez sur OUI. Poursuivez le cycle d'infusion jusqu'à ce que le sirop s'égoutte du boyau de dilution.
14. Appuyez sur n'importe quelle touche d'infusion pour arrêter. L'écran affichera « DÉSINF. TERMINÉE » et reviendra à l'écran principal.

Modèles munis d'une trousse d'édulcorant installée sur place :

8. Il s'agit ensuite de lancer un cycle d'infusion pour amener la solution nettoyante dans le système :
    a. Placez un distributeur à thé vide sous la buse.
    b. Placez un entonnoir d'infusion vide dans les rails.
    c. Appuyez sur la touche de thé sucré correspondante (pour lancer le cycle d'infusion).
    d. Poursuivez le cycle d'infusion jusqu'à ce que la solution nettoyante s'écoule du boyau de dilution.
    e. Appuyez sur la touche marche-arrêt d'infusion pour arrêter le cycle d'infusion et appuyez-la de nouveau pour annuler le cycle d'infusion.
    f. Laissez la solution désinfectante agir dans les canalisations pendant 15 minutes.
9. Retirez les raccords de désinfection spéciaux, ou videz les raccords récupérés des vieux cartons-outres, et remettez en place les raccords à dégagement rapide aux cartons-outres correspondants. (Vous pouvez maintenant commencer à ramener le sirop dans les canalisations.)

a. Placez un distributeur à thé vide sous la buse.
b. Placez un entonnoir d'infusion vide dans les rails.
c. Appuyez sur la touche de thé sucré correspondante (pour lancer le cycle d'infusion).
d. Poursuivez le cycle d'infusion jusqu'à ce que le sirop coule librement du boyau de dilution. Vous devrez peut-être répéter les étapes a à d jusqu'à ce que le sirop coule du boyau de dilution.

4. Glissez l'entonnoir dans ses rails du côté sélectionné. L'infuseur lira le nom du café et la quantité de mouture grâce à la puce située dans la poignée de l'entonnoir.

NOTE : L'infuseur adaptera automatiquement la portion à infuser à la quantité de mouture :

MOULIN	INFUSEUR
Petit	Demi-portion
Moyen	Portion intégrale
Grand	*Portion intégrale

* Si la touche d'infusion est appuyée alors qu'il y a une grande quantité de mouture, l'écran affichera **MAUVAISE MOUTURE… PORTION ERRONÉE**; il s'agit ensuite d'appuyer sur **INFUSER QUAND MÊME.**

5. Placez un nécessaire de service vide sous l'entonnoir.
6. La touche marche-arrêt doit être à la position MARCHE.
7. Appuyez sur la touche d'infusion et relâchez-la. Il peut arriver que le cycle d'infusion ne s'entame pas en appuyant sur la touche d'infusion :
   a. **TOUCHE À LA POSITION ARRÊT** : la touche marche-arrêt doit être à la position MARCHE.
   b. **TEMPÉRATURE D'INFUSION TROP BASSE** : attendez qu'elle soit à la température d'infusion ou annulez la fonction de **VERROU D'INFUSION**.
   c. **VÉRIFIEZ ENTONNOIR** : retirez l'entonnoir, jetez le marc de café et remplacez-le par de la mouture fraîche.
   d. **MAUVAISE MOUTURE** : Indique qu'une grande quantité de mouture a été moulue à l'aide du moulin. Vérifiez la quantité de mouture et son poids.
8. Si aucun de ces messages ne s'affiche, l'écran indiquera **INFUSION EN COURS** et le temps restant au cycle d'infusion.
9. Une fois l'infusion terminée, il y aura un décompte de l'**ÉGOUTTEMENT** indiquant le temps restant pour que le café ne dégoutte plus de l'entonnoir.
10. Retirez délicatement l'entonnoir et jetez le marc de café et le filtre lorsque l'égouttement n'est plus perceptible.

NETTOYAGE

MISE EN GARDE : NETTOYEZ ET DÉSINFECTEZ VOTRE INFUSEUR À THÉ GLACÉ **QUOTIDIENNEMENT.**

1. Retirez l'entonnoir d'infusion et nettoyez-le en profondeur. L'adapteur d'écoulement d'entonnoir et son grillage doivent être exempts de toute particule de thé et de dépôts quelconques. Remontez l'entonnoir.
2. Retirez la buse et rincez-la à fond. Les orifices ne doivent pas être obstrués, et doivent présenter aucune trace de dépôt calcaire. Nettoyez le panneau de la buse à l'aide d'un chiffon humide

NOTE : Toute accumulation sur la buse peut réduire le débit d'eau et agir défavorablement sur l'infusion. Pour du café et du thé toujours savoureux, nettoyez les buses chaque semaine avec l'outil de nettoyage (pièce n° 38227.0000). Même si à l'inspection visuelle la lumière passe à travers tous les trous de la plaque de la buse, il se peut qu'un mince film de résidu vienne obstruer le passage de l'eau.

   a. Retirez la buse de l'infuseur.
   b. À l'aide de la partie pointue de l'outil de nettoyage, enlevez tous les dépôts calcaires des trous de la buse.
   c. Insérez la partie longue de l'outil de nettoyage dans le raccord de la buse et faites-le tourner plusieurs fois pour en retirer tous les dépôts calcaires.

3. L'usage d'un linge humide rincé dans un détergent liquide doux non abrasif est recommandé pour nettoyer toutes les surfaces des appareils Bunn-O-Matic. L'appareil **NE DOIT PAS** être nettoyé par jet d'eau.

MISE EN GARDE : NE CONSERVEZ PAS LE THÉ INFUSÉ JUSQU'AU LENDEMAIN. L'APPAREIL DOIT ÊTRE NETTOYÉ QUOTIDIENNEMENT.

VIDANGE DE RÉSERVOIR

1. Retirez le panneau arrière (panneau en façade sur le modèle HV).
2. Fermez l'attache blanche située sur le long boyau entre le réservoir et la vanne électromagnétique d'entrée.
3. Retirez l'attache et le boyau de la vanne électromagnétique ou du clapet de non retour.
4. Placez l'extrémité du boyau de vidange dans un contenant d'une capacité d'au moins 2,0 gallons (7,5 litres) ITB/ITCB, (3,5 gallons/13,25 litres pour le modèle HV simple ou 6,0 gallons/22,7 litres pour le modèle double HV).
5. Enlevez l'attache blanche pour vidanger l'eau du réservoir.
6. Lorsque le réservoir est vide, remettez en place le boyau sur la vanne électromagnétique ou controle d'écoulement et resserrez l'attache noir.
7. Remettez en place le panneau.
8. Sur les modèles HV, prenez garde ne de pas coincer les boyaux de dilution en remettant le panneau en place.

INFUSION DU THÉ

1. Entamez chaque cycle d'infusion avec un entonnoir et une carafe vides et propres. (Assurez-vous que le couvercle du distributeur ne nuit pas au débit de l'eau de dilution.)
2. Insérez un filtre BUNN dans l'entonnoir.
3. Versez le sachet de feuilles de thé dans le filtre. Il est recommandé d'utiliser entre 3 et 5 oz pour 3 gallons d'eau.
4. Nivelez les feuilles de thé en les remuant délicatement.
5. Glissez l'entonnoir dans ses rails jusqu'au fond. Sur les modèles doubles, faites tourner la poignée de l'entonnoir vers la gauche ou la droite pour l'aligner avec le réservoir.
6. La touche marche-arrêt doit être à la position MARCHE. Sélectionnez la portion à infuser.
7. Appuyez sur la touche d'infusion correspondante et relâchez-la. Il peut arriver que le cycle d'infusion ne s'entame pas en appuyant sur la touche d'infusion :

a. **TOUCHE À LA POSITION ARRÊT** : la touche marche-arrêt doit être à la position **MARCHE**.
b. **TEMPÉRATURE D'INFUSION TROP BASSE** : attendez qu'elle soit à la température d'infusion ou annulez la fonction de VERROU D'INFUSION.
c. **VÉRIFIEZ ENTONNOIR** : retirez l'entonnoir, jetez les feuilles de thé infusées et remplacez-les par du thé frais.
d. **DÉSACTIVÉ** : Sélectionnez une autre touche d'infusion ou un autre format d'infusion.

8. Si aucun de ces messages ne s'affiche, l'écran indiquera INFUSION EN COURS et le temps restant au cycle d'infusion.
9. Une fois l'infusion terminée, il y aura un décompte de l'**ÉGOUTTEMENT** indiquant le temps restant pour que le thé cesse de s'égoutter de l'entonnoir.
10. Retirez délicatement l'entonnoir et jetez les feuilles de thé et le filtre lorsque l'égouttement n'est plus perceptible.

PRÉPARATION DU CAFÉ (ITCB/HV SEULEMENT)

UTILISATION SANS ENTONNOIR SMART FUNNEL ET MOULIN G9-2T DBC :

1. Entamez chaque cycle d'infusion avec un entonnoir vide et propre.
2. Insérez un filtre BUNN dans l'entonnoir.
3. Versez la mouture fraîche dans le filtre et nivelez-la en la remuant délicatement.
4. Glissez l'entonnoir dans ses rails jusqu'au fond.
5. Placez un nécessaire de service vide sous l'entonnoir.
6. La touche marche-arrêt doit être à la position MARCHE. Sélectionnez la portion intégrale.
7. Appuyez sur la touche d'infusion sélectionnée et relâchez-la. Il peut arriver que le cycle d'infusion ne s'entame pas en appuyant sur la touche d'infusion :
   a. **TOUCHE À LA POSITION ARRÊT :** la touche marche-arrêt doit être à la position MARCHE.
   b. **TEMPÉRATURE D'INFUSION TROP BASSE :** attendez qu'elle soit à la température d'infusion ou annulez la fonction de **VERROU D'INFUSION.**
   c. **VÉRIFIEZ ENTONNOIR :** retirez l'entonnoir, jetez le marc et café et faites une mouture fraîche.
   d. **DÉSACTIVÉ :** Sélectionnez une autre touche d'infusion ou un autre format d'infusion.
   e. **ENTONNOIR? :** S'affiche lorsque le format d'infusion est au-delà de 86,0 oz (2,54 l) et que la fonction d'infusion par impulsion est désactivée. Vérifiez que le bon entonnoir est en place, puis appuyez de nouveau sur INFUSION.
8. Si aucun de ces messages ne s'affiche, l'écran indiquera **INFUSION EN COURS** et le temps
9. Une fois l'infusion terminée, il y aura un décompte de l'**ÉGOUTTEMENT** indiquant le temps restant pour que le café cesse de s'égoutter de l'entonnoir.
10. Retirez délicatement l'entonnoir et jetez le marc de café et le filtre lorsque l'égouttement n'est plus perceptible.

UTILISATION D'UN ENTONNOIR SMART FUNNEL ET DU MOULIN G9-2T DBC OU MHG (POUR ITCB/HV SEULEMENT) :

1. Sélectionnez la petite portion sur le moulin.
2. Insérez un filtre BUNN dans l'entonnoir.
3. Moulez la quantité sélectionnée de café frais dans l'entonnoir Smart Funnel en utilisant le Moulin G9-2T DBC ou MHG avec Smart Funnel et nivelez la mouture en remuant l'entonnoir délicatement.

RÉGLAGE INITIAL

1. Insérez un entonnoir vide dans les rails d'entonnoir de l'infuseur.
2. Placez un nécessaire de service vide sous l'entonnoir.
3. Branchez l'infuseur dans la prise de courant. Assurez-vous que la touche marche-arrêt correspondante est à la position MARCHE (le voyant sera allumé).
4. L'eau s'écoulera dans le réservoir et s'arrêtera une fois plein. L'écran affichera VEUILLEZ ATTENDRE PENDANT REMPLISSAGE jusqu'à ce que le réservoir soit plein.
5. Attendez environ 20 minutes pour que l'eau s'échauffe à la bonne température. L'écran affichera PRÊT À INFUSER… TEMP. EAU 205° lorsque l'eau sera à la température idéale d'infusion. De l'eau s'écoulera de l'entonnoir à cette étape-ci en raison de l'expansion. Il ne devrait plus y avoir d'écoulement par la suite.
6. MODÈLES MUNIS D'UN ROBINET : Placez un petit contenant sous le robinet et actionnez le robinet à levier. Relâchez-le lorsque vous entendrez le réservoir se remplir de nouveau.
7. Les volumes d'eau et les débits sont préréglés en usine. Consultez le manuel de programmation pour les réduire ou les augmenter.
8. L'infuseur est maintenant prêt à utiliser conformément aux instructions des sections « Infusion du thé » et « Préparation du café ».

La température d'infusion de l'eau est réglée en usine à 205°F (96,1 °C). En haute altitude, il faudra réduire cette température pour éviter l'ébullition. Consultez ce tableau pour effectuer l'ajustement.

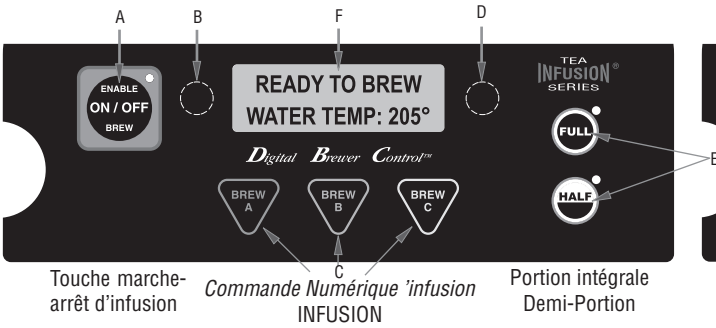
Altitude (en pieds)	Point d'ébullition ° F	° C	Température recommandée de l'eau ° F	° C
-1000	213,8	101,0	200	93,3
-500	212,9	100,5	200	93,3
0	212,0	100,0	200	93,3
500	211,1	99,5	200	93,3
1000	210,2	99,0	200	93,3
1500	209,3	98,5	200	93,3
2000	208,4	98,0	200	93,3
2500	207,4	97,4	200	93,3
3000	206,5	96,9	199	92,8
3500	205,6	96,4	198	92,2
4000	204,7	95,9	197	91,7
4500	203,8	95,4	196	91,1
5000	202,9	94,9	195	90,6
5500	201,9	94,4	195	90,6
6000	201,0	93,9	194	90,0
6500	200,1	93,4	193	89,4
7000	199,2	92,9	192	88,9
7500	198,3	92,4	191	88,3
8000	197,4	91,9	190	87,8
8500	196,5	91,4	189	87,2
9000	195,5	90,8	188	86,7
9500	194,6	90,3	187	86,1
10000	193,7	89,8	186	85,6

VISUALISER LES RECETTES

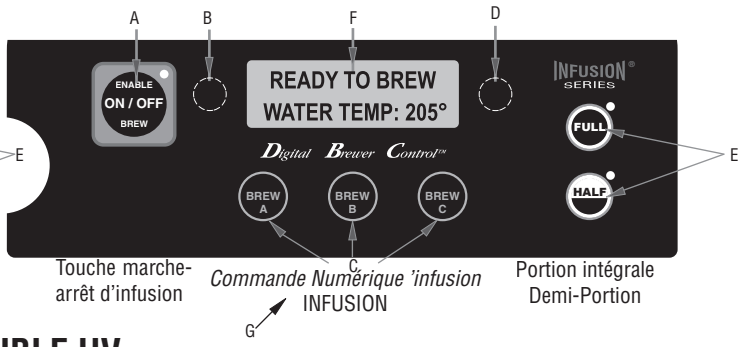
1. Assurez-vous que la touche marche-arrêt est à la position ARRÊT (le voyant sera éteint).
2. Appuyez sur la touche INFUSION A et tenez-la enfoncée. L'écran affichera le nom de la recette correspon dant à cette touche avec l'indication que l'interrupteur n'est pas en fonction. Cela veut dire qu'aucune infu sion ne peut-être effectuée pendant que la touche marche-arrêt est à la position ARRÊT.
3. Répétez pour les touches INFUSION B et INFUSION C.
4. (Pour les infuseurs doubles seulement) Répétez les étapes 1 à 3 pour l'autre côté.
5. Assurez-vous que la touche marche-arrêt d'infusion est à la position ARRÊT. Pour visualiser le numéro d'inventaire de l'appareil, appuyez sur la touche dissimulée de gauche et tenez-la enfoncée jusqu'à ce que l'écran affiche « **ANXXXXX NO. D'INVENTAIRE** », puis relâchez la touche.
6. Après un délai de 5 secondes, l'écran affichera « **ITCBXXXXXX** ». Cela est le numéro de série de l'infuseur.

COMMANDES DE FONCTIONNEMENT

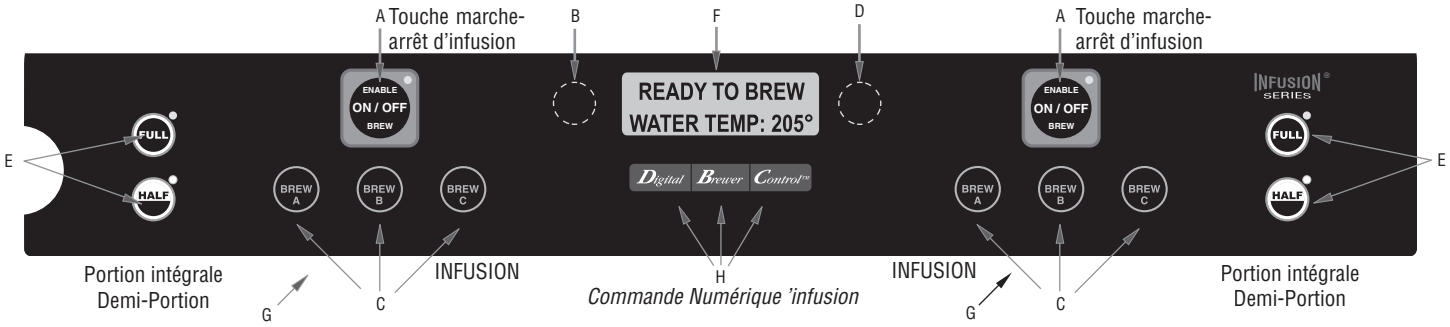
ITB



ITCB-DV ET HV



ITCB DOUBLE HV



A. TOUCHE MARCHE-ARRÊT D'INFUSION

La touche marche-arrêt d'infusion met l'infuseur en marche et l'arrête. Si la touche est appuyée pendant le cycle d'infusion, l'écoulement d'eau cesse. Si elle est appuyée en cours de programmation, l'infuseur quittera le mode de programmation et reviendra à l'écran principal.

B. PROGRAMMATION (côté gauche)

Cette touche dissimulée permet de défiler vers l'arrière dans la liste de fonctions en mode programmation.

C. INFUSION (A, B, C) et TOUCHES DE FONCTION

Lorsque la touche d'infusion est en marche et que l'infuseur n'est pas en mode programmation, si la touche est appuyée puis relâchée, un cycle d'infusion sera lancé. Ces touches servent également à programmer l'infuseur en mode programmation.

D. PROGRAMMATION (côté droit)

Pour accéder aux menus de programmation, il faut tenir enfoncé la touche dissimulée en haut à droite. Pour se déplacer d'une fonction à l'autre pendant la programmation, il faut appuyer sur cette touche, puis la relâcher.

E. TOUCHES DE VOLUME D'INFUSION

Les touches correspondent aux quantités (demi-portion ou portion intégrale) de café à infuser. Le fait d'appuyer sur une touche après le lancement d'un cycle d'infusion ne modifiera pas la portion en cours. Le voyant indique la sélection en cours. Ces touches servent également pendant la programmation pour ajuster les réglages de volume des deux côtés.

F. ÉCRAN DE FONCTION

Il s'agit de l'écran qui renferme les différentes fonctions et de l'infuseur afin de le programmer.

G. SERPENTINS DE DÉTECTION D'ENTONNOIR (ITCB seulement)

Ils recueillent l'information venant de la poignée Smart Funnel, des fiches de recettes et de la carte publicitaire.

H. TOUCHES DE L'ÉCRAN DE FONCTIONS

Commande : Sert à sélectionner « NON » et (-) en mode programmation.
Numérique : Sert à sélectionner « TERMINÉ » en mode programmation.
D'infusion : Sert à sélectionner « OUI » et (+) en mode programmation.

NORME EUROPÉENNE (CE)

- Cet appareil doit être installé dans un endroit où il peut être sous la surveillance étroite de personnel qualifié.
- Pour fonctionner adéquatement, l'appareil doit être installé dans un lieu où la température varie entre 0 et 35 °C.
- L'appareil ne doit pas être incliné à plus de 10° pour une utilisation sécuritaire.
- Un électricien doit effectuer l'installation électrique conformément aux codes local et national en vigueur.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé par jet d'eau.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (ni des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ni même par des personnes non expérimentées ou non formées à son utilisation, à moins d'avoir reçu des instructions d'une personne responsable de sa sécurité à l'égard de l'utilisation de l'appareil.
- Les enfants doivent être sous supervision pour s'assurer qu'ils ne s'amusent pas avec l'appareil.
- Si le cordon devenait endommagé, le fabricant ou un réparateur autorisé doit le remplacer par un cordon obtenu du fabricant ou d'un centre autorisé pour éviter tout risque d'accident.

TUYAUTERIE

Le distributeur doit être relié à un système d'alimentation en eau froide utilisant une pression variant entre 20 et 90 lb/po^2 (138 et 620 kPa) par une conduite de ½ po ou plus. Un robinet d'arrêt doit être installé entre la conduite et le distributeur. Il faut installer un régulateur sur la conduite lorsque la pression est supérieure à 90 lb/po^2 (620 kPa) afin de la réduire à 50 lb/po^2 (345 kPa). Le raccord d'entrée d'eau est évasé à 0,75-11,5 filets pour boyau (NH). Un coude est fourni pour convertir en ¼ po mâle évasé (3/8 po sur les modèles doubles). Bunn-O-Matic ne recommande pas le raccordement à un système de purification de l'eau à osmose inverse ni à désionisation. **Débit d'eau nécessaire : 1,25 GPM (4,73 lpm) sur la conduite d'alimentation en eau.**
NOTE - Bunn-O-Matic recommande d'utiliser des tuyaux de 3/8 po en cuivre menant à la conduite de ½ po d'alimentation en eau. L'installation sur la conduite d'alimentation d'un tuyau en cuivre en couronnes permet de déplacer l'infuseur pour nettoyer le dessus du comptoir. Bunn-O-Matic ne recommande pas d'utiliser un robinet vanne à étrier pour installer le distributeur. La taille et la forme de l'orifice perforé dans la conduite d'alimentation par ce type de dispositif peut réduire le débit d'eau.

Cet équipement doit-être installé conformément aux normes du Code national de la plomberie du Canada et des normes de l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Les modèles destinés à être installés ailleurs qu'au Canada doivent respecter les codes de plomberie et d'hygiène de la localité.

Raccordement de la tuyauterie

1. Retirez le capuchon d'expédition du raccord situé à l'arrière de l'appareil.
2. **MODÈLES DE BASE :** Fixez solidement le coude au raccord de 0,75-11,5 filet pour boyau (NH) situé à l'arrière de l'appareil.

   MODÈLES DOUBLES : Fixez solidement le tube complet (qui se trouve dans la boîte de pièces) à la conduite d'alimentation en eau. Fixez solidement les coudes aux raccords de 0,75-11,5 filets pour boyau (NH) situés à l'arrière de l'appareil. Raccordez le tube complet aux coudes.
3. Purgez la conduite d'alimentation en eau.
4. Ouvrez l'alimentation en eau.

DISTRIBUTION D'ÉDULCORANT EN OPTION

Raccordez le boyau d'édulcorant au raccord situé à l'arrière de l'appareil étiqueté « ÉDULCORANT ».
NOTE: La plage de fonctionnement recommandée pour l'édulcorant est de 25 à 60 lb/po^2, avec une préférence pour 35 lb/po^2.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE ITCB-DV HV ET DOUBLE

Consultez la plaque signalétique de l'infuseur ainsi que les codes national et local de l'électricité pour connaître les besoins en alimentation électrique.

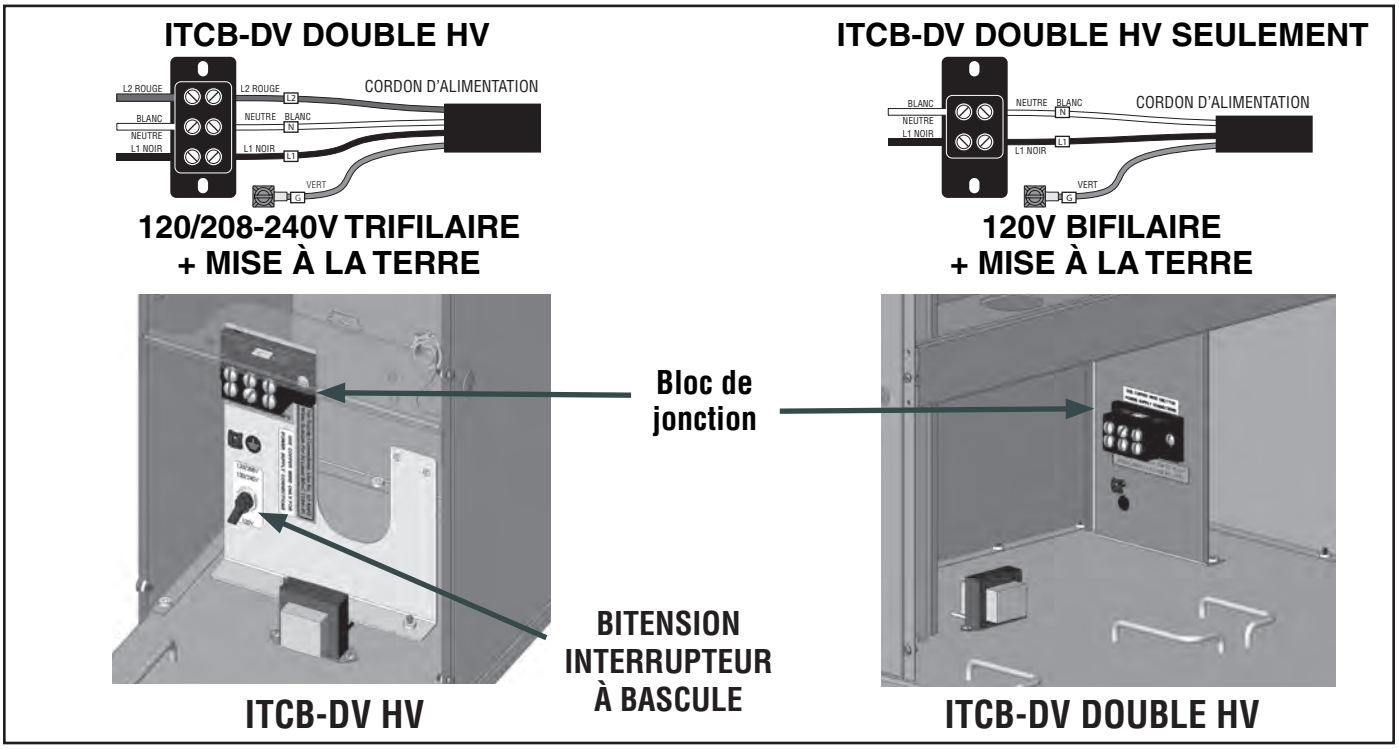
"Les caractéristiques électriques in-situ optionnelles se trouvent sur l'appareil, près de la plaque signalétique."

MISE EN GARDE : Le distributeur doit demeurer débranché de la prise de courant jusqu'à indication contraire.

MISE EN GARDE : Pour éviter tout risque de danger, le cordon d'alimentation doit être flexible, certifié CSA, de type SO, SJO, SJTO, HSJO ou SJOW, température nominale de 90°C, et la fiche doit être certifiée UL. Le cordon d'alimentation doit avoir au minimum 3 pieds, et au maximum 6 pieds (mesuré à partir du serre-câble jusqu'à la fiche).

ITCB DOUBLE HV : Le modèle nécessite un raccordement à un circuit trifilaire mis à la terre 120/208-240 V c.a., 30 A monophasé, 60 Hz.

ITCB-DV HV : Le modèle 120 V nécessite un raccordement à un circuit bifilaire mis à la terre 120 V c.a., 15 A, monophasé, 60 Hz ou un raccordement à un circuit trifilaire mis à la terre 120/208-240 V c.a., 20 A, monophasé, 60 Hz.



BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (Tous les modèles)

ATTENTION! Une installation électrique inadéquate peut endommager les composantes électriques. Tout dommage causé par un mauvais branchement électrique n'est pas couvert par la garantie.

1. Un électricien doit effectuer l'installation électrique telle que spécifiée.
2. Déterminez la tension disponible à l'emplacement désigné pour l'installation de l'appareil.
3. (Les étapes 3 et 9 ne s'appliquent qu'au modèle DV). Sélectionnez le voltage désiré selon la tension électrique disponible à l'emplacement où sera installé l'appareil.
4. À l'aide d'un voltmètre, vérifiez la tension et le code-couleur de chaque conducteur à la prise de courant.
5. Retirez le panneau avant pour accéder au bloc de jonction.
6. Passez le cordon d'alimentation dans le serre-câble et raccordez-le au bloc de jonction.
7. Raccordez le cordon d'alimentation au bloc de jonction.
8. Avant de continuer, vérifiez la tension à l'entrée électrique du bloc de jonction.
9. Réglez le commutateur de tension et replacez le panneau avant.
10. Si la tuyauterie doit être raccordée ultérieurement, assurez-vous que le distributeur est débranché de la prise de courant. Si la tuyauterie a été raccordée, le distributeur est prêt pour son réglage initial.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE ITB ET ITCB-DV

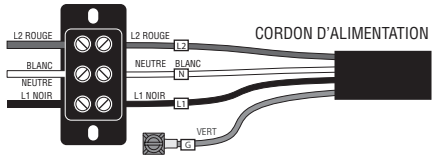
Consultez la plaque signalétique de l'infuseur ainsi que les codes national et local de l'électricité pour connaître les besoins en alimentation électrique.

Les caractéristiques électriques in-situ optionnelles se trouvent sur l'appareil, près de la plaque signalétique.

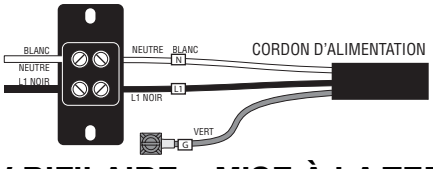
MISE EN GARDE : Le distributeur doit demeurer débranché de la prise de courant jusqu'à indication contraire

MISE EN GARDE : Pour éviter tout risque de blessure, le cordon d'alimentation doit être flexible, certifié UL, de type SO, SJO, SJTO, HSJO ou SJOW, température nominale de 90°C, et la fiche doit être certifiée UL. Le cordon d'alimentation doit avoir au minimum 3 pieds, et au maximum 6 pieds (mesuré à partir du serre-câble jusqu'à la fiche).

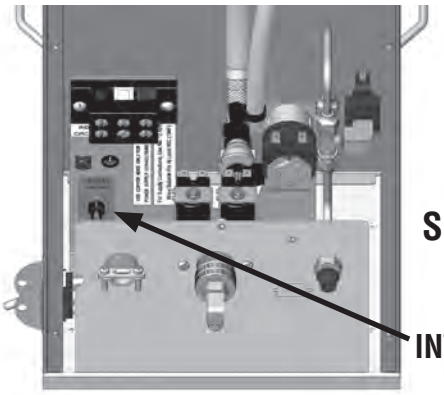
ITB : Le modèle 120 V nécessite un raccordement à un circuit bifilaire mis à la terre 120 V ,15 A monophasé, 60 Hz.



120/208-240 V TRIFILAIRE + MISE À LA TERRE

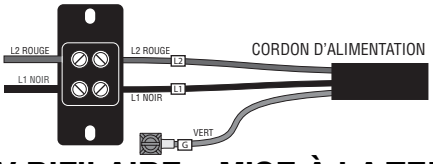


120V BIFILAIRE + MISE À LA TERRE

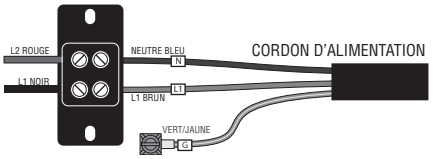


ITCB DV SEULEMENT

BITENSION INTERRUPTEUR À BASCULE



240 V BIFILAIRE + MISE À LA TERRE



220-240 V BIFILAIRE + MISE À LA TERRE

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (Tous les modèles)

ATTENTION! Une installation électrique inadéquate peut endommager les composantes électriques. Tout dommage causé par un mauvais raccordement électrique n'est pas couvert par la garantie.

1. Un électricien doit effectuer l'installation électrique telle que spécifiée.
2. Déterminez la tension disponible à l'emplacement désigné pour l'installation de l'appareil.
3. (Les étapes 3 et 9 ne s'appliquent qu'au modèle DV). Sélectionnez le voltage désiré selon la tension électrique disponible à l'emplacement où sera installé l'appareil.
4. À l'aide d'un voltmètre, vérifiez la tension et le code-couleur de chaque conducteur à la prise de courant.
5. Retirez le panneau arrière pour accéder au bloc de jonction.
6. Passez le cordon d'alimentation dans le serre-câble et raccordez-le au bloc de jonction.
7. Raccordez le cordon d'alimentation au bloc de jonction.
8. Avant de continuer, vérifiez la tension à l'entrée électrique du bloc de jonction.
9. Réglez le commutateur de tension et replacez le panneau arrière.
10. Si la tuyauterie doit être raccordée ultérieurement, assurez-vous que le distributeur est débranché de la prise de courant. Si la tuyauterie a été raccordée, le distributeur est prêt pour son réglage initial.

AVIS À L'UTILISATEUR

Lisez attentivement et observez toutes les consignes qui figurent sur les décalcomanies de l'infuseur et qui se trouvent à l'intérieur de ce manuel. Les décalcomanies doivent être conservées en bon état. Remplacez-les si elles sont rendues illisibles ou si elles sont endommagées.

This equipment must be installed to comply with Canadian Plumbing Codes and applicable health and safety regulations. For models installed outside Canada, comply with the applicable Plumbing /Sanitation Code.
Cet équipement doit être installé conformément au code Canadien de plomberie et aux règlements de santé et de sécurité qui s' appliquent. Les modèles destinés à être installés ailleurs qu'au Canada doivent respecter les codes de plomberie et d'hygiène de la localité.

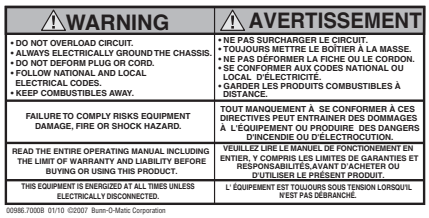
#00656.7000

#00824.0002

WARNING / AVERTISSEMENT
DISCARD DECANTER IF:
• CRACKED
• SCRATCHED
• BOILED DRY
• HEATED WHEN EMPTY
• USED ON HIGH FLAME OR EXPOSED ELECTRIC ELEMENTS
FUNNEL CONTENTS ARE HOT
LE CONTENU DE L'ENTONNOIR EST CHAUD
JETER LA CARAFE :
• SI ELLE EST FISSURÉE
• SI ELLE EST RAYÉE
• SI ON A LAISSÉ DE L'EAU S'ÉVAPORER PAR ÉBULLITION
• SI ELLE A ÉTÉ CHAUFFÉE À VIDE
• SI ELLE A ÉTÉ UTILISÉE SUR UNE FLAMME VIVE OU SUR DES ÉLÉMENTS ÉLECTRIQUES DÉCOUVERTS
READ THE ENTIRE OPERATING MANUAL BEFORE USING THIS PRODUCT.
FAILURE TO COMPLY RISKS INJURY.
VEUILLEZ LIRE LE MANUEL D'EMPLOI AVANT D'UTILISER CE PRODUIT.
L'INOBSERVATION DE CES CONSEILS PEUT ENTRAÎNER DES RISQUES DE BLESSURE.
PR: 00658.7000G 02/10 © 1985 BUNN-O-MATIC CORPORATION OF CANADA

#00658.7000

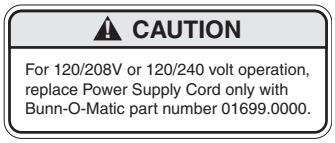
#00824.0001
(CE ONLY)


WARNING
AVERTISSEMENT
• DO NOT OVERLOAD CIRCUIT.
• ALWAYS ELECTRICALLY GROUND THE CHASSIS.
• DO NOT DEFORM PLUG OR CORD.
• FOLLOW NATIONAL AND LOCAL ELECTRICAL CODES.
• KEEP COMBUSTIBLES AWAY.
• NE PAS SURCHARGER LE CIRCUIT.
• TOUJOURS METTRE LE BOÎTIER À LA MASSE.
• NE PAS DÉFORMER LA FICHE OU LE CORDON.
• SE CONFORMER AUX CODES NATIONAL OU LOCAL D'ÉLECTRICITÉ.
• GARDER LES PRODUITS COMBUSTIBLES À DISTANCE.
FAILURE TO COMPLY RISKS EQUIPMENT DAMAGE, FIRE OR SHOCK HAZARD.
TOUT MANQUEMENT À SE CONFORMER À CES DIRECTIVES PEUT ENTRAINER DES DOMMAGES À L'ÉQUIPEMENT OU PRODUIRE DES DANGERS D'INCENDIE OU D'ÉLECTROCUTION.
READ THE ENTIRE OPERATING MANUAL INCLUDING THE LIMIT OF WARRANTY AND LIABILITY BEFORE BUYING OR USING THIS PRODUCT.
VEUILLEZ LIRE LE MANUEL DE FONCTIONEMENT EN ENTIER, Y COMPRIS LES LIMITES DE GARANTIES ET RESPONSABILITÉS,AVANT D'ACHETER OU D'UTILISER LE PRÉSENT PRODUIT.
THIS EQUIPMENT IS ENERGIZED AT ALL TIMES UNLESS ELECTRICALLY DISCONNECTED.
L' ÉQUIPEMENT EST TOUJOURS SOUS TENSION LORSQU'IL N'EST PAS DÉBRANCHÉ.
00986.7000B 01/10 ©2007 Bunn-O-Matic Corporation

#00986.7000 ITCB

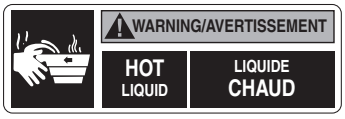
WARNING AVERTISSEMENT
To reduce the risk of electric shock, do not remove or open cover. No user-serviceable parts inside. Authorized service personnel only. Disconnect power before servicing.
Afin d'éviter un risque d'électrocution, ne pas ouvrir ou enlever le panneau. Aucune pièce utile pour l'opérateur à l'intérieur. Seulement le personnel autorisé peut effectuer les réparations. Débrancher de la source de courant avant d'effectuer une réparation.

#37881.7000

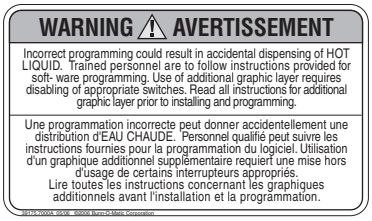


#34072.0000 ITCB

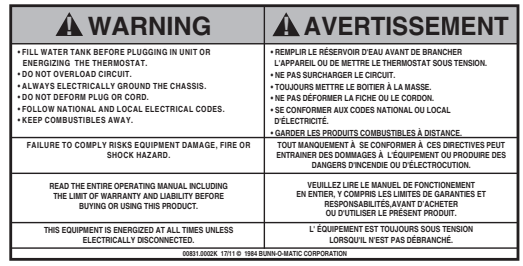
#03408.7002



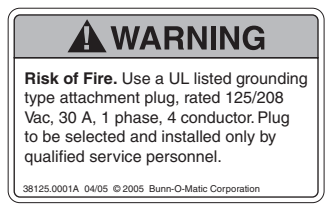
#03409.7002


WARNING AVERTISSEMENT
Incorrect programming could result in accidental dispensing of HOT LIQUID. Trained personnel are to follow instructions provided for soft- ware programming. Use of additional graphic layer requires disabling of appropriate switches. Read all instructions for additional graphic layer prior to installing and programming.
Une programmation incorrecte peut donner accidentellement une distribution d'EAU CHAUDE. Personnel qualifié peut suivre les instructions fournies pour la programmation du logiciel. Utilisation d'un graphique additionnel supplémentaire requiert une mise hors d'usage de certains interrupteurs appropriés.
Lire toutes les instructions concernant les graphiques additionnels avant l'installation et la programmation.
38175.7000A 08/08 ©2008 Bunn-O-Matic Corporation

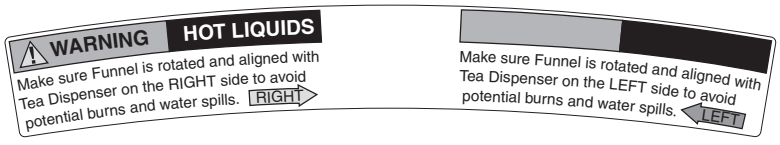
#39175.7000


WARNING
AVERTISSEMENT
• FILL WATER TANK BEFORE PLUGGING IN UNIT OR ENERGIZING THE THERMOSTAT.
• DO NOT OVERLOAD CIRCUIT.
• ALWAYS ELECTRICALLY GROUND THE CHASSIS.
• DO NOT DEFORM PLUG OR CORD.
• FOLLOW NATIONAL AND LOCAL ELECTRICAL CODES.
• KEEP COMBUSTIBLES AWAY.
• REMPLIR LE RÉSERVOIR D'EAU AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL OU DE METTRE LE THERMOSTAT SOUS TENSION.
• NE PAS SURCHARGER LE CIRCUIT.
• TOUJOURS METTRE LE BOITIER À LA MASSE.
• NE PAS DÉFORMER LA FICHE OU LE CORDON.
• SE CONFORMER AUX CODES NATIONAL OU LOCAL D'ELECTRICITÉ.
• GARDER LES PRODUITS COMBUSTIBLES À DISTANCE.
FAILURE TO COMPLY RISKS EQUIPMENT DAMAGE, FIRE OR SHOCK HAZARD.
TOUT MANQUEMENT À SE CONFORMER À CES DIRECTIVES PEUT ENTRAINER DES DOMMAGES À L'ÉQUIPEMENT OU PRODUIRE DES DANGERS D'INCENDIE OU D'ÉLECTROCUTION.
READ THE ENTIRE OPERATING MANUAL INCLUDING THE LIMIT OF WARRANTY AND LIABILITY BEFORE BUYING OR USING THIS PRODUCT.
VEUILLEZ LIRE LE MANUEL DE FONCTIONEMENT EN ENTIER, Y COMPRIS LES LIMITES DE GARANTIES ET RESPONSABILITÉS,AVANT D'ACHETER OU D'UTILISER LE PRÉSENT PRODUIT.
THIS EQUIPMENT IS ENERGIZED AT ALL TIMES UNLESS ELECTRICALLY DISCONNECTED.
L' ÉQUIPEMENT EST TOUJOURS SOUS TENSION LORSQU'IL N'EST PAS DÉBRANCHÉ.
00831.0002K 17/11 © 1994 BUNN-O-MATIC CORPORATION

#00831.0002 ITB


WARNING
Risk of Fire. Use a UL listed grounding type attachment plug, rated 125/208 Vac, 30 A, 1 phase, 4 conductor. Plug to be selected and installed only by qualified service personnel.
38125.0001A 04/05 © 2005 Bunn-O-Matic Corporation

#38125.0000 TWIN


WARNING
HOT LIQUIDS
Make sure Funnel is rotated and aligned with Tea Dispenser on the RIGHT side to avoid potential burns and water spills.
RIGHT
Make sure Funnel is rotated and aligned with Tea Dispenser on the LEFT side to avoid potential burns and water spills.
LEFT

#41995.0000 ITB DD

INTRODUCTION

ITB

Cet appareil infuse le thé dans un distributeur en attente ou dans un réservoir.

Il se sert de recettes préréglées pour infuser le thé. Muni d'un écran à cristaux liquides, il permet à l'utilisateur de choisir entre une infusion ordinaire ou rapide pour sa programmation. Il renferme également les caractéristiques suivantes : préinfusion, infusion par impulsion, infusion ordinaire ou rapide, mode économiseur d'énergie, compatibilité BUNNLink, minuterie de fraîcheur, alerte de désinfection et compteur d'infusion. Des modèles à profil bas, à double dilution et avec distribution d'édulcorant sont aussi disponibles.

ITCB-DV/ITCB-DV HV

Cet appareil infuse le thé ou le café à même un distributeur en attente ou un réservoir. Il s'adapte à différentes configurations électriques : 120 V ou 120/208 V-120/240 V (consultez la plaque signalétique pour connaître les caractéristiques électriques). L'infuseur peut être muni d'un robinet d'eau chaude auxiliaire en façade, soit à gauche ou à droite.

ITCB HV TWIN

Cet appareil infuse le thé ou le café à même un distributeur en attente ou un réservoir du poste d'infusion de gauche ou de droite. Il peut être muni d'un robinet d'eau chaude auxiliaire en façade, soit à gauche ou à droite.

Cet équipement est conçu pour un usage intérieur et il doit être placé sur un comptoir ou une tablette stable.

La gamme Infusion Series combine les fonctions BrewWISE, CDBC et Tea Brewers en un même appareil. Le modèle ITCB infuse tant le thé que le café à l'aide de recettes préréglées. Il possède un écran pour les affichages numériques et la programmation de même qu'un entonnoir d'infusion Smart Funnel pour le café. L'utilisateur a le choix entre une programmation d'infusion ordinaire ou rapide pour le thé. Les autres caractéristiques comprennent la préinfusion, l'infusion par impulsion, l'infusion rapide et traditionnelle, BrewWISE, le mode économiseur d'énergie, la compatibilité avec BUNNLink et Smart Reader, la minuterie de fraîcheur, l'alerte de désinfection et la fonction de distribution d'édulcorant avec avertisseur de niveau bas.

TABLE DES MATIÈRES

Garantie 2
Introduction 3
Avis à l'utilisateur 4
Alimentation électrique (ITB/ITCB-DV) 5
Alimentation électrique (ITCB-DV HV ET DOUBLE) 6
Tuyauterie / Fonction de distribution d'édulcorant en option 7
Commandes de fonctionnement 8
Réglage initial 9
Infusion du thé 10
Préparation du café 10
Nettoyage / Vidange de réservoir 11
Désinfection – Modèles avec édulcorant en option 12
Programmation 13

ITB ....Infuseur de thé 120 V
ITB-DD ....Double dilution
ITB-LP ....Infuseur à profil bas
ITCB-DV ....Modèle bitension
ITCB-DV HV ....Modèle bitension à haut rendement
ITCB-C-DV ....Modèle bitension pour le Canada
ITCBA ....Infuseur 230 Volt
ITCBB ....Infuseur 200 Volt
TWIN ....Infuseur à 2 stations

36748.3 062111

BUNN-O-MATIC GARANTIE DE PRODUIT COMMERCIAL

Bunn-O-Matic Corporation of Canada (« Bunn ») garantit les appareils qu'elle fabrique ainsi :
1) Cafetières, carafes thermiques, carafes à décanter, serveurs GPR, distributrices de thé glacé / de café glacé, infuseurs-nacelle de type MCP/MCA, serveurs thermiques et serveurs de type Thermofresh (mécanique et numérique) - 1 an pièces et 1 an main-d'œuvre.
2) Tout autre appareil - 2 ans pièces et 1 an main-d'œuvre ainsi que les garanties additionnelles indiquées ci-dessous :
a) Cartes de circuits électroniques et / ou de contrôle - 3 ans pièces et main-d'œuvre.
b) Compresseurs inclus dans l'équipement de réfrigération - 5 ans pièces et 1 an main-d'œuvre.
c) Bavures de mouture sur équipement de moulure de café pour mourde le café afin de répondre à l'analyse de passage au crible original de l'usine - 4 ans pièces et main-d'œuvre ou 40 000 livres de café, selon la première éventualité.
Ces délais de garantie commencent à courir à partir de la date d'installation. Bunn garantit que les appareils fabriqués par elle ne sont affectés d'aucun défaut commercial quant à leur matériel ou leur fabrication, existant au moment de fabrication, et se manifestant pendant la période couverte par la garantie. Cette garantie ne s'applique pas aux appareils, composants ou pièces qui n'ont pas été fabriqués par Bunn ou qui, selon Bunn, auraient subi un usage abusif, une négligence, une altération, une installation impropre, ou un usage impropre, un entretien impropre ou une réparation impropre, un manque de nettoyage et détartrage, des défaillances d'équipement liées à une eau de mauvaise qualité, à des dommages ou à un accident. En outre, cette garantie ne s'applique pas au remplacement des composantes des appareils devant être remplacées dans le cour normal de leur utilisation; cela comprend mais n'est pas limité à des pièces remplaçables par l'utilisateur tels des joints d'étanchéité. Cette garantie est conditionnelle à ce que l'acheteur 1) avise Bunn ponctuellement de toute réclamation en vertu de cette garantie par téléphone au (905) 841-2866 ou par écrit au 280 Industrial Parkway South, Aurora, Ontario L4G 3T9; 2) fasse livrer, à la demande de Bunn, l'appareil défectueux, port payé, à un centre de service autorisé par Bunn; et 3) reçoive une autorisation préalable de la part de Bunn que l'appareil défectueux est sous garantie.

LA GARANTIE CI-DESSUS EST EXCLUSIVE ET REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, CONDITION, ÉCRITE OU ORALE, EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS MAIS NON LIMITÉE À TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ, DE QUALITÉ MARCHANDE, OU DE CONFORMITÉ À UN USAGE PARTICULIER. Les agents, concessionnaires ou employés de Bunn ne sont pas autorisés à modifier cette garantie ou à apporter des garanties supplémentaires qui engageront ou affecteront Bunn. Ainsi, les déclarations de ces individus, orales comme écrites, ne constituent pas de garanties et n'engagent pas la responsibilité de Bunn.

Si Bunn détermine à son entière discrétion que l'appareil défectueux est couvert par la garantie, Bunn, à sa discrétion exclusive, pendant que l'appareil est sous garantie, devra soit 1) fournir gratuitement des pièces de rechange et / ou de la main-d'œuvre (pendant le délai applicable de garantie tel qu'indiqué ci-dessus) pour réparer les composants défectueux, à condition que la réparation soit effectuée par un représentant de service autorisé par Bunn; soit 2) remplacer l'équipement ou rembourser le prix d'achat de l'équipement.

LE RECOURS DE L'ACHETEUR CONTRE BUNN POUR LA VIOLATION DE TOUTE OBLIGATION DÉCOULANT DE LA VENTE DE CET APPAREIL, QU'IL RELÈVE OU NON DE GARANTIE, SERA LIMITÉ, TEL QUE PRÉCISÉ DANS LA PRÉSENTE, À LA RÉPARATION, AU REMPLACEMENT, OU AU REMBOURSEMENT DU PRIX D'ACHAT DE L'APPAREIL, À L'ENTIÈRE DISCRÉTION DE BUNN.

En aucun cas Bunn ne sera tenu responsable d'autres dommages ou pertes, y compris, mais sans y être limité à, la perte de profits, les ventes perdues, la perte d'utilisation de l'appareil, les réclamations des clients de l'acheteur, le coût du capital, le coût des temps d'arrêt, le coût d'appareils de remplacement, de services de remplacement, ou des installations de remplacement, et touts autres dommages-intérêts spéciaux, accessoires, indirects ou punitifs.

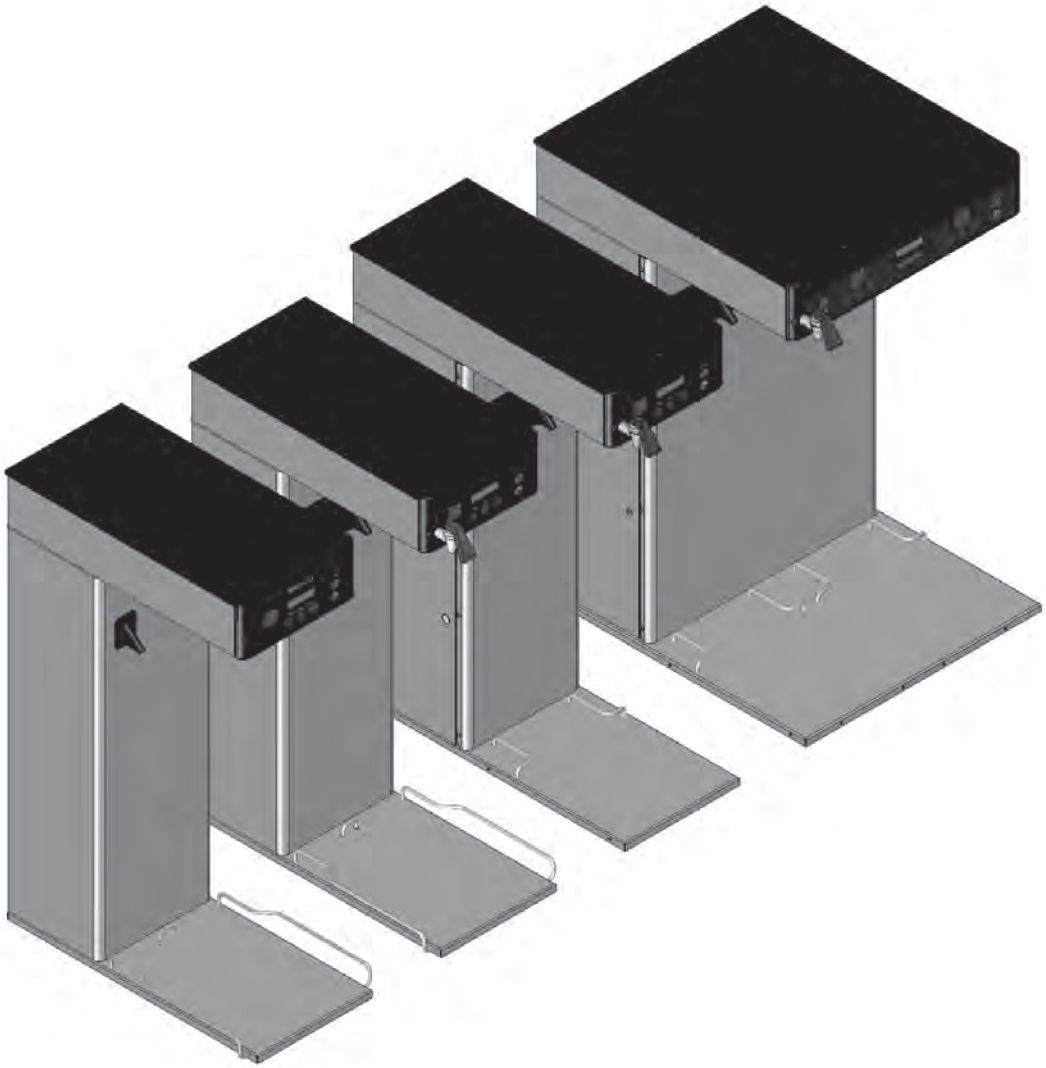
POLITIQUE DE RETOUR

COMMUNIQUEZ AVEC BUNN-O-MATIC POUR UNE AUTORISATION DE RETOUR. TOUS LES RETOURS DOIVENT-ÊTRE PRÉCÉDEMMENT AUTORISÉS PAR BUNN-O-MATIC ET SONT SUJETS À DES FRAIS DE RETOUR.

392, AutoPOD, AXIOM, BrewLOGIC, BrewMETER, Brew Better Not Bitter, BrewWISE, BrewWIZARD, BUNN Espress, BUNN Family Gourmet, BUNN Gourmet, BUNN Pour-O-Matic, BUNN, BUNN with the stylized red line, BUNNlink, Bunn-OMatic, Bunn-O-Matic, BUNNserve, BUNNSERVE with the stylized wrench design, Cool Froth, DBC, Dr. Brew stylized Dr. design, Dual, Easy Pour, EasyClear, EasyGard, FlavorGard, Gourmet Ice, Gourmet Juice, High Intensity, iMIX, Infusion Series, Intellisteam, My Café, Phase Brew, PowerLogic, Quality Beverage Equipment Worldwide, Respect Earth, Respect Earth with the stylized leaf and coffee cherry design, Safety-Fresh, savemycoffee.com, Scale-Pro, Silver Series, Single, Smart Funnel, Smart Hopper, SmartWAVE, Soft Heat, SplashGard, The Mark of Quality in Beverage Equipment Worldwide, ThermoFresh, Titan, trifecta, Velocity Brew, A Partner You Can Count On, Air Brew, Air Infusion, Beverage Bar Creator, Beverage Profit Calculator, Brew better, not bitter., BUNNSource, Coffee At Its Best, Cyclonic Heating System, Daypart, Digital Brewer Control, Nothing Brews Like a BUNN, Pouring Profits, Signature Series, Tea At Its Best, The Horizontal Red Line, Ultra sont des marques de commerce déposées de Bunn-O-Matic Corporation.

BUNN®

ITB/ITCB
ITCB-DV HV
ITCB TWIN HV
Infusion Series®

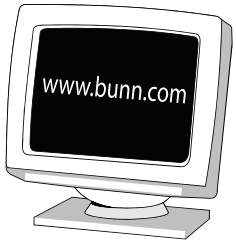


MANUEL D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

BUNN-O-MATIC CORPORATION OF CANADA

280 INDUSTRIAL PARKWAY S.,
AURORA, ONTARIO, L4G 3T9
TÉLÉPHONE : (905) 841-2866 TÉLÉCOPIEUR : (905) 263-2256

Pour obtenir la plus récente version du manuel d'utilisation, le catalogue illustré de pièces, le manuel de programmation ou le manuel d'entretien, visitez le site Internet de Bunn-O-Matic, à l'adresse www.bunn.com. Ces manuels sont GRATUITS et le téléchargement des mises à jour est rapide. Pour le service technique, communiquez avec la Bunn-O-Matic Corporation, au numéro 1 800-263-2256.



36748.7003C 12/12 ©2010 Bunn-O-Matic Corporation